

VALPO Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Valpo nasce da una profonda conoscenza del nostro territorio e delle nostre uve. La diversità dell'esposizione e del microclima dei diversi appezzamenti ci permette di poter selezionare piccole quantità di uve di alta qualità che vanno a creare il nostro grande Ripasso Superiore.

Valpo is a result of a profound understanding of our land and our grapes. The difference in sun exposure and microclimate in our parcels allows us to select the small quantities of extremely high quality grapes that are then used to make our Ripasso Superiore.



COLORE

Rosso rubino profondo.

COLOR

Deep ruby red.



PROFUMO

Note speziate di cannella, chiodi di garofano e pepe nero.

AROMA

Spicy notes such as cinnamon, cloves and black pepper.



GUSTO

Al palato spiccano la morbidezza e l'eleganza dei tannini accompagnate da una corposità piena e di grande equilibrio.

TASTE

On the palate, the roundness and elegance come through. The tannins are elegant, the wine is full bodied and has fantastic balance.



Corvinone
Corvina
Rondinella



VENDEMMIA

Vendemmia manuale con selezione dei migliori grappoli. Fine Settembre ed inizio Ottobre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Collina, con terreno calcareo e sassoso. Pergola corta veronese. 100 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono disposte su speciali vassoi per l'appassimento in ambiente fresco per 20/30 giorni. 1° fermentazione in botti di legno per 20 giorni a temperatura controllata. 2° fermentazione in botti da 500 lt e affinato per circa 4 mesi. 3° fermentare per circa 15 giorni a contatto con le bucce dell'Amarone, con un'ulteriore aggiunta di uve appassite, passaggio che aumenta la corposità e l'alcolicità del vino. L'affinamento successivo avviene in botti da 500 lt e 225 lt dai 2 ai 4 anni.



ALCOL

16 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

17 - 18 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

"Valpo" si accompagna bene a carni rosse alla brace, arrostiti, brasati, selvaggina da pelo e formaggio stagionato.



MUSICA

Pop Progressive

HARVEST

Grapes are harvested manually between the end of September and the beginning of October.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Hillside sites with stoney and chalky soils Short Veronese Pergola 10 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE

The best bunches are placed in small trays where they are left to dry for 20-30 days. 1° fermentation in oak barrels for about 20 days at a controlled temperature. 2° fermentation in 500lt casks for 4 months. The wine is then added to the skins of the Amarone with some more dried grapes and left to ferment for a second time over a period of 2 weeks. This process increases the body and alcohol content of the wine. The wine is then drained and left to mature for 2-4 years in 500lt and 225lt barrels.

ALCOHOL CONTENT

16 % by vol.

SERVING TEMPERATURE

17 - 18 °C

FORMATS AVAILABLE

750 m

FOOD & WINE PAIRING

"Valpo" pairs well with grilled red meats, stews and game as well as mature cheeses.

MUSIC PAIRING

Pop Progressive



PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2017	LUCA MARONI GUIDA BIO VINETIA WINE HUNTER AWARD	96/99 5/5 3,5/4 ATTESTATO
2016	GUIDA AI VINI DI VERONA LUCA MARONI	TOP 100 96/99 3° miglior vino rosso d'Italia
2015	MILLESIME BIO JAMES SUCKLING VINI BUONI D'ITALIA VINETIA VERONELLI	ARGENTO / SILVER 92/100 4/4 3/4 2/3
2014	JAMES SUCKLING LUCA MARONI WINE ENTHUSIAST REVIEW GUIDA AI VINI DI VERONA VINETIA MILLESIME BIO MUNDUS VINI BIOFACH V INI BUONI D'ITALIA SELEZIONE DEL SINDACO GUIDA BIO	92/99 95/99 90/100 3 ARENE (max recognition) 3/4 ORO / GOLD ORO / GOLD 4/4 ARGENTO / SILVER 5/5
2013	DECANTER	92/100 - ARGENTO / SILVER