



SOLANE

VALPOLICELLA RIPASSO

DOC SUPERIORE

2022



Una equilibrata tecnica di ripasso sulle vinacce dell'Amarone e la maturazione in botte, conferiscono ad un classico uvaggio le più morbide note fruttate della Valpolicella. Solane, espressione della cultura della Valpolicella.

LE UVE

Corvina, Rondinella e Corvinone.

ZONA DI PRODUZIONE

Vari appezzamenti selezionati sulle colline tra le vallate di Grezzana e Illasi.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

I vigneti si trovano tra i 150 e i 300 metri di altitudine s.l.m. con esposizione principale a sud-ovest e una parte minore a sud-est.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Di natura argilloso-calcareo, ricco di scheletro.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Allevate principalmente a guyot e una parte a pergola.

VENDEMMIA

A partire dalla fine di settembre i grappoli vengono raccolti a mano in cassette e subito conferiti in cantina.

VINIFICAZIONE

Le diverse partite di uva sono vinificate separatamente "in rosso" con 15 giorni di macerazione e con attente gestioni di temperature e rimontaggi per cercare di preservare le distinte peculiarità del territorio da cui derivano. Il Valpolicella attende fino a gennaio la produzione degli Amaroni Santi per essere "Ripassato" sulle loro vinacce grazie alle quali acquista potenza e carattere.

AFFINAMENTO

Dopo la seconda fermentazione, per armonizzare queste contrapposte componenti strutturali ed aromatiche, una parte del vino matura in botti di rovere con una capacità media di 25 hl e una parte in vasca di cemento. Dopo l'imbottigliamento un congruo affinamento in vetro precede la commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Il Valpolicella Superiore Ripasso Solane è un vino fortemente legato al territorio e per questo sincero e di grande carattere. Si presenta con un bel colore rosso intenso e profondo; il profumo presenta intensi sentori di frutta rossa a bacca piccola e di confettura di marasca, avvolte da note di spezia dolce e vaniglia. Il sapore è intenso ma equilibrato, con elegante fondo speziato e fruttato. Presenta forte personalità grazie alla spiccata eleganza e finezza di profumi, alla sapidità e persistenza in bocca. Ottimo e piacevole da giovane, migliora nel tempo.

GRADAZIONE

14%vol

CONSERVAZIONE OTTIMALE

7 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tradizione veneta: risotto al tartufo, filetto di maiale al pepe verde In genere: carni rosse, bolliti, formaggi.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

