

# Ripasso

VALPOLICELLA  
RIPASSO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
2015

  
COSTA  
ARENTE



È stato l'ingegno contadino — come spesso accade — ad intuire che dalle bucce delle uve spremute per dar vita all'Amarone, era possibile ricavare ancora molto. Per questo si pensò di “ripassare” il vino Valpolicella sulle bucce, e lasciarlo ad assorbire aromi più complessi, grado alcolico e parte della struttura dell'Amarone. Dopo una decina di giorni, il Valpolicella si riscoprì un vino nuovo, con un buon corpo, un grado alcolico elevato ed una maggiore complessità di aromi e richiami. Fu inaugurato così un vero e proprio metodo produttivo, tipico della Valpolicella.

**Le uve:** Corvina, Corvinone e Rondinella coltivate nei 17 ettari vitati dell'Azienda, con una resa media di resa 2 kg di uva per pianta. Pergole e Guyot, i sistemi di allevamento utilizzati, hanno maturazioni diverse, per cui vengono vendemmiati a pochi giorni di distanza, con la supervisione dell'enologo, nelle prime settimane di ottobre.

**Vinificazione:** Le uve dirasate e pigiate sono poste a fermentare in recipienti di acciaio inox da 100 hl cad. a temperatura controllata da 25° a 28°C. Frequenti rimontaggi e delestage favoriscono l'estrazione di tannini e polifenoli dalla buccia. Il vino così ottenuto è lasciato riposare in serbatoi in acciaio dove svolge interamente la fermentazione malolattica.

**Il metodo del Ripasso:** A inizio febbraio, dopo la svinatura dell'Amarone, il Valpolicella destinato a divenire Ripasso, viene “ripassato” sulle bucce dell'Amarone per 15 giorni a 15°C con follature giornaliere, permettendo così l'estrazione di aromi e alcool dalle bucce dell'Amarone, che infondono nuova personalità al Valpolicella. Al termine dei 15 giorni, il Ripasso viene nuovamente svinato e destinato all'affinamento.

**Affinamento:** A maggio il vino viene trasferito in botti di rovere di Slavonia per 9 mesi ed ulteriori 3 mesi di affinamento in bottiglia completano il processo di produzione.

**Vitigni:**  
Corvina 50%  
Corvinone 30%  
Rondinella 10%  
Altri Vitigni 10%

**Resa:** 70 hl/ha  
**Contenuto alcolico:** 14,5 %  
**Acidità:** 5,4 gr/lt  
**Zuccheri Residui:** 8,0 gr/lt  
**Capacità di invecchiamento:** 5 anni

**Descrizione Organolettica:** Alla vista si presenta di un color rosso porpora cupo. Il bouquet è pulito anche nella sua complessità: ne emergono netti sentori di ciliegia matura, more e frutta rossa, impreziositi di un tocco speziato. In bocca conferma i sentori fruttati: struttura e alcolicità sono quelle di un vino di rango, in cui i richiami all'Amarone sono immediatamente distinguibili. Secco e armonico, ha tannini caldi e vellutati e un gusto rotondo.

**Abbinamenti:** Ideale con primi piatti dal sapore deciso quali risotti ai funghi porcini o pasta-sciutte al ragù di cacciagione, accompagna secondi piatti di carne e formaggi stagionati.

**Consigli per il servizio:** Per assaporare al meglio il Ripasso aprire la bottiglia almeno mezz'ora prima del momento del servizio per consentire una corretta ossigenazione del vino.

**Calice:** Tulipano ampio  
**Temperatura di servizio:** 17°C — 18°C  
**Formati:** 0.75 l