



SANTA SOFIA

VALPOLICELLA DAL 1811

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE

Zona di produzione

Vigneti di collina con terreni di medio impasto tendenti al calcareo, situati in Valpolicella.

Varietà delle uve

Corvina, Corvinone e Rondinella.

Resa

Circa 65 hl/ha.

Vinificazione

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve.

Macerazione: circa 10 giorni in acciaio inox.

Tecnica del Ripasso: 3 giorni di macerazione-rifermentazione del vino Valpolicella sulle vinacce di Amarone e Recioto.

Affinamento

9 mesi in botti grandi da 50hl di rovere.

Circa 6 mesi in bottiglia.

Dati analitici

Alcool: 14% Vol.

Acidità totale: 5,8 g/l

Zucchero residuo: 2 g/l

Descrizione organolettica

Di un bel rubino rosso, limpido e assai brillante, con unghia rubino-granata di ottima tenuta, ha naso deciso, con ricordi di amarene sotto spirito, prugne secche, *pot pourri* di fiori secchi, sottobosco, chiodi di garofano, rovere pregiato, cannella e radice di liquirizia: un profilo olfattivo ampio, avvolgente e aristocratico. In bocca mostra concentrazione, una *texture* tannica setosa e vellutata, un'acidità molto dinamica e un calibrato calore alcolico; di notevole intensità gustativa, chiude lungo e pulito.

Servizio

16-18° C.

Abbinamenti gastronomici

Versatile negli abbinamenti, accompagna pasta con sughi di carne, formaggi semi stagionati e salumi. Colto a un buon grado di evoluzione, sa dare il massimo in abbinamento a pollame nobile come cappone e faraona, arrostiti di vitello, costine di maiale con crauti e cotoletta alla milanese.

Longevità

6-8 anni.

