

CASA CAPITEI

VALPOLICELLA RIPASSO

CLASSICO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Vitigni
Collocazione
e caratteristiche del vigneto

Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella.

Casa Capitei è una tenuta interamente terrazzata di 5 ettari che si trova nella Valpolicella, una splendida zona collinare con terreno tufaceo, argilla e calcare che esprime appieno l'interdipendenza tra il terroir e le varietà autoctone che sono il patrimonio unico della zona intorno a Verona.

Altitudine media dei terreni
e loro composizione

300 metri s.l.m.. Sono costituiti da disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche e basalti morenici bruni.

Forma di allevamento

Pergola con rese massime di 2kg per ceppo.

Vendemmia

Le uve raccolte fine settembre/prima decade di ottobre

Vinificazione

Nel mese di gennaio il vino valpolicella viene portato per 12-15 giorni sulle bucce (vinacce) dell'Amarone dando vita ad una seconda fermentazione (pratica chiamata "ripasso") che lo renderà più strutturato, potente e fruttato. Segue la macerazione di 20-25 giorni in tini inox con frequenti e soffici follature per avere la massima estrazione aromatica e bassa invasività tannica. Il vino si perfeziona per 18 mesi in botti di rovere europea da 20hl e 30hl e, dopo la messa in bottiglia, affina ulteriormente per almeno 6 mesi.

Descrizione organolettica

Fiammante di rosso rubino fugacemente granata. All'olfatto apre con nette impressioni di frutta rossa ben matura, in particolare ciliegia marasca, poi prugna rossa, appena di confettura e lieve cioccolato. Spezie di pepe, vaniglia e cannella. Note di sottobosco. Al sapore è immediatamente avvolgente, asciutto ma armonioso e ampio. Fruttato, intenso e persistente, ben bilanciato su una struttura possente ma non invadente. Etereo e con accenni finali di erbe officinali.

Vol.

14,5%.

Abbinamento consigliato

Perfetto abbinamento con carni rosse e bianche, sia arrosto che bollite. Delizioso con brasati o carni a lunga cottura e con formaggi. Valido complemento di primi piatti con sugo di selvaggina. Per la sua equilibrata armonia è anche di piacevole beva sorseggiato in degustazione.

Temperatura di servizio

16°C-18°C.



750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA