



**BENNATI**

Vini di Verona dal 1920

**Soraighe**



## Ripasso della Valpolicella Superiore doc

*"Ormai i clienti che scelgono Soraighe ci identificano in primis con il Ripasso della Valpolicella: caldo, intenso, avvolgente... tipico, ma anche audace. E' un vino che conquista"*  
Famiglia Bennati

**Uve:** Corvina 85%, Rondinella 10%, Molinara 5%

**Zona di Produzione:** Cazzano di Tramigna, provincia di Verona

**Alcool:** 14.00 % vol.

**Zuccheri:** g/l 7

**Acidità totale:** g/l 5.5

**Fermentazione:** Malolattica svolta

### IN VIGNETO

**Tipo terreno:** Colline composte da depositi calcarei di diverse colorazioni, superfici ricche di scheletro e calcare

**Densità d'impianto:** 4000 piante / ha

**Resa per ettaro:** Max 90/100 quintali ha

**Giacitura ed esposizione:** Collina con pendenze sistemate a terrazzamenti Sistema di allevamento: prevalentemente pergola veronese Gestione del vigneto: manuale

### IN CANTINA

**Vinificazione: a)** Vinificazione di uva fresca per la produzione del Valpolicella Superiore: l'uva vendemmiata a mano viene diraspata e pigiata. Successivamente acini e mosto vengono caricati in appositi vinificatori; qui, l'aggiunta di lieviti selezionati permette un'attenta fermentazione alcolica, un processo che avviene rigorosamente a temperatura controllata (24-25°C) in modo da permettere l'estrazione delle sole parti migliori dell'acino, ovvero le componenti fruttate della buccia e quelle più delicate del vinacciolo.

**b)** Tecnica del Ripasso: il Valpolicella Superiore così vinificato viene fatto macerare con vinacce fermentate di uve appassite precedentemente utilizzate per produrre Recioto Amarone. In questo modo, il vino si arricchisce di profumi e aromi tanto da non poter più essere chiamato solo "Valpolicella Superiore" perché acquista anche la denominazione "Ripasso"

**Filtrazione:** Il vino viene solo parzialmente filtrato per permettere una più completa espressione delle caratteristiche organolettiche varietali. Eventuali leggeri sedimenti sono indice della naturalità del prodotto

### A TAVOLA

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso intenso, note di frutta matura (in particolare ciliegie) su fondo di vaniglia, tabacco e cacao. Al palato morbido e persistente

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo l'abbinamento con le carni rosse e i formaggi invecchiati, eccellente l'accostamento con la selvaggina



**SERVIZIO: A 18°C DOPO UN BREVE  
PERIODO DI OSSIGENAZIONE**



**BICCHIERE CONSIGLIATO  
CALICE AMPIO**