



CAMPOTORBIAN 2010

DATI GENERALI

Denominazione:	Valpolicella Superiore Ripasso DOC
Zona di produzione:	Mezzane di Sotto
Altitudine media:	350 m s.l.m.
Tipologia terreno:	calcareo
Impianto:	pergola semplice e guyot 3000 – 4500 ceppi per ettaro
Vitigni:	60% Corvina 25% Rondinella 10% Corvinone 5% Oseleta

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia:	fine settembre
Fermentazione:	in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Prima Fermentazione	Temperatura: 25°/29° C Durata: 10 giorni circa
Seconda Fermentazione	Temperatura: 15°/23° C Durata: 17 giorni circa
Fermentazione malolattica	spontanea - svolta a metà aprile
Affinamento	in barriques: 24 mesi in bottiglia: 6 mesi

ANNATA

Anno caratterizzato da un'inverno lungo e freddo che, con l'alta piovosità primaverile e temperature ben al di sotto della media, ha determinato un ritardo nel germogliamento e nella fioritura delle viti.

Anche l'estate è proseguita con precipitazioni frequenti e temperature leggermente al di sotto della media; il clima è migliorato verso metà agosto registrando un incremento delle temperature diurne mantenendo però notti fresche, cosa che ha garantito una buona maturazione zuccherina e fenolica.

La vendemmia, al contrario di ciò che si pensava, non è stata posticipata ma è stata interrotta più volte per leggere piogge che comunque non hanno influito sulla qualità dell'uva.

Ricordiamo i vini di quest'anno per la loro eleganza ma certamente non per la loro ricchezza estrattiva.

DESCRIZIONE

Vino di buon corpo. Il colore granato acquista riflessi rubino carico.

Il profumo è lievemente speziato con note di frutta rossa matura mentre il sapore è armonico, secco e vellutato.

Prodotto usando esclusivamente le uve del campo omonimo che negli anni si sono dimostrate le più adatte ad essere sottoposte alla così detta **"doppia fermentazione"**.

Questa tecnica consiste nel trasferire il mosto di queste uve (che ha già subito da solo una prima fermentazione), nel serbatoio contenente le bucce dell'Amarone appena svinato, e innescare una seconda fermentazione. Essendo il vino letteralmente "ripassato" sulle uve dell'Amarone, ne acquista i tipici profumi, le principali caratteristiche e un grado alcolico superiore. Grazie alla struttura, sopporta invecchiamenti di oltre un decennio senza alcun problema.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a carni alla brace, selvaggina e arrostiti di carne. Va a braccetto con taglieri di affettati (specialmente pancetta e sopressa) e formaggi freschi con mostarde.

Stappare almeno 1 ora prima, servire ad una temperatura di 18°-19°C

DATI ANALITICI

Grado alcolico:	14 % vol
Acidità totale:	5.7 g/l
Zuccheri ridotti:	5.8 g/l
Estratto secco:	33 g/l
SO ₂	libera: 25 mg/l totale: 75 mg/l