

B A I L O

VINI DELLA VALPOLICELLA

RIPASSO

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina.

Il nome Ripasso ha origine dalla tecnica enologica utilizzata per produrre il vino: si ottiene dal "ripasso" del vino Valpolicella, sulle vinacce già fermentate delle uve appassite utilizzate per la produzione di Amarone.

Ripasso Bailo presenta sentori intensi di frutta rossa matura, con note eteree e speziate; corpo pieno, con tannini setosi e un bouquet complesso.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Ripasso della Valpolicella DOC.

UVE: 30% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella e 15% Croatina.

CENNI STORICI: Il nome Ripasso ha origine dalla tecnica enologica utilizzata per produrre il vino: si ottiene dal "ripasso" del vino Valpolicella, sulle vinacce già fermentate delle uve appassite utilizzate per la produzione di Amarone.

Così il Ripasso assorbe il gusto delle vinacce dell'Amarone, arricchendo il suo corpo e carattere.

ZONA DI PRODUZIONE: un bellissimo vigneto in collina in Valpolicella, vicino a Verona, ai piedi delle Dolomiti.

TERRENO: calcareo e gessoso.

CLIMA: mite, con pochissime piogge e temperature estive elevate che permettono alle uve di maturare nelle migliori condizioni. Ci sono ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare gli aromi e l'acidità dell'uva.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 5.333 viti/ha allevate a guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2000 – 2005.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per innalzare le caratteristiche qualitative e la concentrazione delle uve.

VENDEMMIA: fine Settembre/inizio Ottobre, con una ottimale maturazione delle uve, che consente loro di raggiungere il picco più alto di intensità cromatica, completando la loro struttura aromatica e levigando i tannini.

VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, diraspatura, fermentazione/macerazione a temperatura controllata. Conclusa la fermentazione alcolica, il nuovo vino riposa in serbatoi fino a gennaio, epoca in cui viene pigiata l'uva appassita per produrre l'Amarone. A questo punto il Ripasso viene "ripassato" sulle vinacce già fermentate delle uve appassite utilizzate per la produzione di Amarone. Dopo un affinamento in barrique di 18 mesi, seguiti da un lungo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso, sentori intensi di frutta rossa matura, prugne, violetta, con note eteree e speziate; corpo pieno, con tannini setosi e un bouquet complesso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: risotto ai funghi, tagliata di manzo, filetto al pepe verde, stracotti e brasati con polenta, costine d'agnello e formaggi stagionati.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 25 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 15 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 13,5-14,5% by vol. (a seconda dell'annata).

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA mm (diametro x altezza): 81 x 307.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE kg (pieni): 1,50 kg/bt, 9,0 kg/ca.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BOTTIGLIE PER PALLET: 17 strati da 6 ct, 102 ct per pallet, 612 bottiglie.

DIMENSIONE CARTONE mm (lung x larg x alt): 537 x 303 x 90.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – info@de-stefani.it – www.de-stefani.it