

RIPASSO

VALPOLICELLA RIPASSO

ROUGE FRUITÉ & CORSÉ



PROFIL :

Implantée au cœur de la vallée Pantena, la « vallée des Dieux » en Grec, La Cantina Valpantena est un acteur majeur de la production régionale. Créée par une poignée de viticulteurs en 1958, elle compte aujourd'hui 250 apporteurs de raisins. Elle s'appuie sur un vignoble de près de 750 ha entièrement implanté sur des collines situées à quelques kilomètres de Vérone, à mi-chemin entre Milan et Venise.

Réputée pour ses remarquables rapports qualité/prix, Valpantena propose des vins parfaitement exécutés, précis et gourmands. La gamme « Torre del Falasco » correspond aux meilleures cuvées, alliant la précision technique de la maison avec un supplément de personnalité et de concentration.

VITICULTURE :

- Cépage : Corvina Veronese – Corvinone – Rondinella
- Climat : un climat chaud et continental.
- Terroir : des parcelles situées sur les collines près de Vérone

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Chaque cépage est récolté et vinifié séparément et successivement. La fermentation dure 10 jours en cuves inox. Une seconde fermentation ou « repasse » se produit sur le moût fermenté de l'Amarone, cette méthode apporte du caractère et de la concentration. Le vin est ensuite élevé en barriques.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Il se dévoile sur une explosion de fruits noirs mûrs et d'épices d'une intensité peu commune, le tout ponctué de notes empyreumatiques, et finement boisées élégantes et typiques de ce type de vin. Il offre une bouche corsée qui confirme la gourmandise et la rondeur du nez, avec un bel équilibre entre acidité et tanins. Le rappel des baies noires au parfum de vanille et de torréfaction nous immerge dans l'univers des grands vins de Vénétie.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 15 °C
- Potentiel de garde : 8 années
- Accords mets & vins : des brochettes de porc à la provençale; ou de poulet à la tapenade; un canard aux oranges de Valence; des côtelettes de porc aux épices douces; un coq au vin ;un civet de lapin ; un osso buco au romarin avec tagliatelles; un poulet grillé aux épices marocaines...