LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Valpolicella Ripasso
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Corte Giara
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Valpolicella Ripasso
Cépages	70% corvina veronese, 30% rondinella
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Corte Giara est une marque lancée en 1989 par la famille Allegrini du domaine du même nom situé à Fumane (Vénétie). Cette initiative vise à étendre la gamme du domaine et par la même occasion à y introduire des cépages internationaux. Le projet a donné naissance à un assortiment de vins frais et dynamiques à déguster au quotidien, dont le goût et le prix sont plus accessibles que les vins Allegrini et avec un rapport qualité/prix plus qu'intéressant. Allegrini travaille avec les meilleurs vignerons de la région pour assurer la qualité des fruits qu'il achète chaque année. La gamme se compose de onze vins : trois blancs, un rosé, six rouges et un recioto doux. La Valpolicella Ripasso a une couleur rouge cerise profonde. Le bouquet est élégant, sur des senteurs de confiture de fruits des bois, de vanille, de tabac et de noix. Attaque pleine, avec beaucoup de tannins de fruit. Structure moyenne et finale souple.
Servir sur	plats épicés, pot au feu, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Les raisins sont achetés de plusieurs viticulteurs ayant différents vignobles dans la région de la Valpolicella à une hauteur de 180 à 250 mètres. Le sous-sol est majoritairement composé d'argile et de calcaire.
Rendement	-
Vendange	Vendanges manuelles du 20 septembre au 15 octobre.
Vinification	Une première fermentation alcoolique de 8 jours à une température entre 23 et 28 °C. En février, au vin jeune on ajoute les peaux pressés du vin Amarone ce qui entraîne une deuxième fermentation, à nouveau 8 jours, à une température entre 15 et 19 °C. Fermentation malolactique a lieu fin mars.
Elevage	4 mois en cuves inox, suivie par 12 mois en foudres slaves et finalemant 2 mois en bouteille avant la commercialisation.
Analytique	Alc: 13,50% vol - acidité totale: 5,50 g/l - dry extract 29 g/l - pH 3.45
Production	50.000 bouteilles 0,75