

EL CAMPANAR
Valpolicella Ripasso
Denominazione di Origine Controllata
CLASSICO SUPERIORE



Terreni: calcarei.

Posizione ed età dei vigneti: in media collina, nel vigneto "Campanar", che ha circa vent'anni di età.

Vitigni: si coltiva maggiormente la corvina, mentre il resto dei vitigni sono quelli classici della Valpolicella, con una buona percentuale di corvinone e rondinella.

Produzione per ettaro: 90 q. circa per ettaro.

Vendemmia: dopo la raccolta di uve ben mature, il mosto viene fermentato in acciaio e successivamente "ripassato", nel mese di febbraio sulle vinacce dell'amarone, al fine di poter ottenere una struttura ed un corpo che lo rende unico. Moderno ma con la tradizione dentro, il Valpolicella Classico "Ripasso", grazie alla sua buona struttura e ad un importante affinamento in bottiglia, è adatto anche a lunghi invecchiamenti.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumi: pesca e frutta rossa matura con una spezia che ricorda la cannella, sono le caratteristiche più tipiche di questo vino.

Gusto: il Valpolicella Classico "Ripasso" conserva anche al gusto le note di appassimento dell'Amarone e la bevibilità del Valpolicella d'annata. È elegante, rotondo e persistente.

Soil: Calcareous soil.

Age and position of the vineyards: From family-owned hilly "Campanar" vineyards with an average age of 20 years.

Vineyards: Authentic vineyards of Valpolicella, Corvina, Corvinone, Rondinella, planted with a density of 3300 vines/hectar in pergola trained system, that typically covers our territory.

Production per ha: 90q/ha.

Vinification: Traditional "Ripasso" method. After the softpressing of the grapes and the fermentation in steel tanks, the wine referments (the ripasso) on the fresh pomace left over from the just-completed Amarone fermentation in order to gain even more color and complexity. Refinement: 12 months in 50hl oak barrels to gain more body and complexity in flavors.

Color: Deep ruby color.

Bouquet: Aromas of peach, ripe fruits and spices like cinnamon.

Flavor: It combines the features of the drying typical of Amarone and the easy pleasant drinking of Valpolicella. Fine, elegant, round and persistent.

