SCHEDA TECNICA

TOCIA'

DENOMINAZIONE: Valpolicella Ripasso Classico Superiore D.O.C.

UVAGGIO: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

VENDEMMIA: 2015

AREA DI PRODUZIONE: Vigneti pedocollinari della zona storica della Valpolicella

SUPERFICIE AZIENDALE VITATA: 25 ettari

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: Dai 180 ai 500 m. s.l.m. bene esposti con andamento nord-sud. Clima mite caratterizzato da particolarità microclimatiche.

TIPOLOGIA DEI TERRENI: Terreni rossi e bruni, abbastanza leggeri e ricchi di scheletro nelle zone più elevate, parzialmente argillosi nelle zone più basse.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera

DENSITÀ IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO: 80/90 q/ha

PERIODO DI RACCOLTA: Ottobre

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Termomacerazione prefermentativa, movimento di zavorra con controllo termico. Rifermentazione su vinacce di recioto e amarone utilizzando la tecnica del «ripasso».

AFFINAMENTO: In botti di rovere per 15 mesi, successivamente in bottiglia.

CENNI STORICI: Il nome Valpolicella sembra indicare la grande ansa formata dalla curva dell'Adige nel suo scorrere nella Chiusa a Parona. La vite è presente in Valpolicella da oltre 40 milioni di anni ma le prime testimonianze scritte riguardanti la produzione dei progenitori dell'Amarone risalgono all'epoca romana. L'espansione della coltura prosegue in epoca medioevale per giungere ai giorni nostri superando brillantemente il periodo di crisi dovuta all'infezione della fillossera del IXXsecolo. Il XX secolo codifica definitivamente i criteri di qualità innalzando il prodotto ai ranghi più elevati del panorama enologico italiano.

CARATT. ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino tendente al granato. Olfatto intenso, molto franco, con sentori di marasche, lampone, tabacco e cuoio. I sentori di uva passita tipici dell'amarone e provenienti dalle sue vinacce in cui è ripassato, rimangono come nota fruttata al palato, in tono più fresco e di facile beva, equilibrato e persistente.