

FASOLI GINO

vini dal 1925

## VALPO VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC



### **SUOLO:**

Collina, con terreno calcareo e sassoso.

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Pergola corta veronese.

### **UVE:**

Corvinone, Corvina, Rondinella

### **RESA / HA:**

100 quintali.

### **VENDEMMIA:**

Raccolta manuale a fine Settembre ed inizio Ottobre con selezione dei migliori grappoli e disposizione delle uve in piccole cassette.

### **VINIFICAZIONE:**

Dopo un periodo di appassimento di circa 20/30 giorni le uve vengono diraspate e pigiate ed il mosto è posto a fermentare in botti di legno per circa 20 giorni a temperatura controllata. Dopo questa prima fermentazione viene travasato in botti da 500 lt e affinato per circa 4 mesi. Il vino viene successivamente fatto rifermentare per circa 15 giorni a contatto con le bucce dell'Amarone, con un'ulteriore aggiunta di uve appassite, passaggio che aumenta la corposità e l'alcolicità del vino. L'affinamento successivo avviene in botti da 500 lt e 225 lt per circa 1 anno.

FASOLI GINO

vini dal 1925

## VALPO VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore rosso rubino profondo. Al naso risultano note speziate di cannella, chiodi di garofano e pepe nero. Al palato spiccano la morbidezza e l'eleganza dei tannini accompagnate da una corposità piena e di grande equilibrio.

### **GASTRONOMIA:**

“Valpo” si accompagna bene a carni rosse alla brace, arrostiti, brasati, selvaggina da pelo e formaggio stagionato.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

17 - 18 °C

### **TITOLO ALCOMETRICO VOL. EFFETTIVO:**

16 % Vol.

### **STORIA DI “VALPO”:**

“Valpo” nasce da una profonda conoscenza del nostro territorio e delle nostre uve. La diversità dell'esposizione e del microclima dei diversi appezzamenti ci permette di poter selezionare piccole quantità di uve di alta qualità che vanno a creare il nostro grande Ripasso Superiore “Valpo”.

### **FORMATO BOTTIGLIE:**

0.75lt

FASOLI GINO

vini dal 1925

## VALPO VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

### PREMI

- 2015** VALP. RIPASSO DOC VALPO '12 – MEDAGLIA D'ORO – MUNDUS VINI
- 2016** VALP. RIPASSO DOC VALPO '12 – MEDAGLIA D'ORO – MILLESIME BIO  
VALP. RIPASSO DOC VALPO '13 - 92/100 - MEDAGLIA D'ARGENTO –  
DECANTER WORD WINE AWARDS
- 2017** VALP. RIPASSO DOC VALPO '14 – MEDAGLIA D'ORO – BIOFACH 2017  
VALP. RIPASSO DOC VALPO '14 – 4/4 STELLE – VINI BUONI D'ITALIA  
VALP. RIPASSO DOC VALPO '14 – MEDAGLIA D'ARGENTO –  
SELEZIONE DEL SINDACO
- 2018** VALP. RIPASSO DOC VALPO '14 – 92/100 – JAMES SUCKLING  
VALP. RIPASSO DOC VALPO '14 – 3/4 ROSONI – VINETIA  
VALP. RIPASSO DOC VALPO '14 – MEDAGLIA D'ORO - MILLESIME BIO  
VALP. RIPASSO DOC VALPO '14 – 4/4 STELLE – VINI BUONI D'ITALIA  
VALP. RIPASSO DOC VALPO '14 – 95/100 – LUCA MARONI  
VALP. RIPASSO DOC VALPO '14 – 3 ARENE – GUIDA AI VINI DI  
VERONA