SANTI

SOLANE

VALPOLICELLA RIPASSO
DOC SUPERIORE
2020

Una equilibrata tecnica di ripasso sulle vinacce dell'Amarone e la maturazione in legno, conferiscono ad una preponderante Corvina le più morbide note fruttate della Valpolicella. Solane, espressione della cultura della Valpolicella.

LE UVE
Corvina, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE
Vari appezzamenti selezionati sulle colline tra le vallate di Grezzana e Illasi e in parte San Pietro in Cariano.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE
I vigneti si trovano tra i 150 e i 300 metri di altitudine s.l.m. con esposizione principale a sud-ovest e una parte minore a sud-est.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO
Di natura argilloso-calcarea, ricco di scheletro.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Allevate principalmente a guyot e una parte a pergola. La produzione ad ettaro è rigorosamente limitata.

VENDEMMIA
A partire dalla fine di settembre, i grappoli vengono raccolti a mano in cassette e subito conferiti in cantina.

VINIFICAZIONE
Le diverse partite di uva sono vinificate separatamente "in rosso" con 15 giorni di macerazione e con attente gestioni di temperature e rimontaggi per cercare di diversificare i vini esaltando le peculiarità dell'uva e del territorio da cui derivano. Il Valpolicella attende fino a gennaio la produzione degli Amaroni Santi per essere "Ripassato" sulle loro vinacce grazie alle quali acquista potenza e carattere.

AFFINAMENTO
Dopo il blend, per armonizzare queste contrapposte componenti strutturali ed aromatiche, il vino matura in tonneau e in botti, di rovere europeo e una piccola parte di ciliegio. L'affinamento in legno dura complessivamente 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento un congruo affinamento in vetro precede la commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE
Il Valpolicella Classico Superiore Ripasso Solane è un vino fortemente legato al territorio e per questo sincero e di grande carattere. Si presenta con un bel colore rosso intenso e profondo; il profumo presenta intensi sentori di frutta rossa a bacca piccola e di confettura di marasca, avvolte da note di spezia dolce e vaniglia. Il sapore è intenso ma equilibrato, con elegante fondo speziato e fruttato. Presenta forte personalità grazie alla spiccata eleganza e finezza di profumi, alla sapidità e persistenza in bocca. Ottimo e piacevole da giovane, migliora nel tempo.

GRADAZIONE
14%vol

CONSERVAZIONE OTTIMALE
7 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
**Tradizione veneta: risotto al tartufo,
filetto di maiale al pepe verde In genere:
carni rosse, bolliti, formaggi.**

ALLERGENI: **Contiene solfiti.**