

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO SUPERIORE



UVAGGIO
Corvina
Rondinella
Corvinone
Molinara
altre varietà

RACCOLTA
manuale, in cassetine da 8/9 kg

FERMENTAZIONI
spontanee


0,75 L

RELEASE
Inverno
2019



VINO

VINIFICAZIONE

Fermentazioni spontanee in vasche d'acciaio. Successiva infusione sulle vinacce di Amarone (ripasso). Affinamento di circa un anno e mezzo in acciaio e tonneau da 5 hl ed in bottiglia, per ulteriori 12 mesi.

GRADO ALCOLICO 13,5%

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 5-8 anni



PROFILO SENSORIALE

Sintesi di terroir e tecnica, il nostro Sottolago è un vino succoso, ricco ed elegante. La tecnica produttiva pone maggiore attenzione alla ricerca di quei sentori in grado di esaltare le note caratteristiche dell'appassimento al momento del "ripasso". È così che la frutta rossa matura accompagna fresche note di spezie scure e sottobosco; il sorso, pieno ed appagante, non stanca, grazie ad una chiusura secca ed elegante.



SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO

Formaggi dal carattere sapido o aromatico (croste fiorite, erborinati); zuppe di legumi; paste fresche o ripiene e primi piatti con sughi di carne; carni rosse e selvaggina; salumi ed insaccati dal gusto intenso. Temperatura di servizio: 16°.



ANNATA 2016

Annata caratterizzata da un inverno mite e scarso di precipitazioni. La primavera si è aperta con un Aprile freddo e piovoso, per proseguire con un Maggio altrettanto fresco. Le piogge abbondanti si sono protratte anche nei mesi di Luglio e Agosto, che si sono quindi mantenuti su valori di temperatura al di sotto della media. Un Settembre particolarmente favorevole, sia dal punto di vista climatico che meteorologico, ci ha comunque consentito di raccogliere le uve nel pieno della loro maturazione. La resa media complessiva è stata di 80 q/ha.



TERROIR

I vigneti di Tenuta Villa Bellini si estendono su quattro ettari di terreno completamente cinto da mura: un piccolo scrigno, straordinario intreccio di suoli e forme di allevamento diverse. Praticiamo da sempre una viticoltura biologica e vinifichiamo esclusivamente le nostre uve, per un vino di assoluta tipicità e personalità.

Gli appezzamenti si trovano a circa 150 metri s.l.m., godono di un'esposizione est, sud-est e si sviluppano sulle naturali pendenze della località di Castelrotto. Nella proprietà si intrecciano suoli di diversa origine e composizione; il calcare e la presenza di fonti di acqua profonde incidono marcatamente sulla struttura ed il profilo aromatico dei nostri vini

La forma di allevamento della vite è mista: pergola trentina, con un sesto d'impianto di 3300 piante/ha, ed alberello modificato, a 10.000 ceppi/ettaro. L'età delle viti, infine, varia dai 20 ai 100 anni.

VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO SUPERIORE



UVAGGIO
Corvina
Rondinella
Corvinone
Molinara
altre varietà

RACCOLTA
manuale,
in cassetine da
8/9 kg

0,75 L

1,5 L

RELEASE
Primavera
2022

FERMENTAZIONI spontanee



VINO

VINIFICAZIONE

Fermentazioni spontanee in vasche d'acciaio. Successiva infusione sulle vinacce di Amarone (ripasso). Affinamento di circa un anno e mezzo in acciaio e tonneau da 5 hl ed in bottiglia, per ulteriori 12 mesi.

GRADO ALCOLICO 14,5%

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 5-8 anni



PROFILO SENSORIALE

Sintesi di terroir e tecnica, il nostro Sottolago è un vino succoso, ricco ed elegante. La tecnica produttiva pone maggiore attenzione alla ricerca di quei sentori in grado di esaltare le note caratteristiche dell'appassimento al momento del "ripasso". È così che la frutta rossa matura accompagna fresche note di spezie scure e sottobosco; il sorso, pieno ed appagante, non stanca, grazie ad una chiusura secca ed elegante.



SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO

Formaggi dal carattere sapido o aromatico (croste fiorite, erborinati); zuppe di legumi; paste fresche o ripiene e primi piatti con sughi di carne; carni rosse e selvaggina; salumi ed insaccati dal gusto intenso. Temperatura di servizio: 16°.



ANNATA 2017

Annata caratterizzata da un clima caldo e dalla scarsità di precipitazioni, già dai mesi invernali. La gelate di Aprile non hanno compromesso la produzione e sono state seguite da mesi di temperature elevate, talvolta con fenomeni siccitosi. Le alte temperature di Agosto hanno portato ad una maturazione accelerata e ad una raccolta anticipata, nonostante i fenomeni temporaleschi di Settembre. Al momento della vendemmia le uve presentavano elevati valori di zucchero e acidità totale, mentre era scarsa la dotazione di acido malico. La resa media complessiva è stata di 70 q/ha.



TERROIR

I vigneti di Tenuta Villa Bellini si estendono su quattro ettari di terreno completamente cinto da mura: un piccolo scrigno, straordinario intreccio di suoli e forme di allevamento diverse. Praticiamo da sempre una viticoltura biologica e vinifichiamo esclusivamente le nostre uve, per un vino di assoluta tipicità e personalità.

Gli appezzamenti si trovano a circa 150 metri s.l.m., godono di un'esposizione est, sud-est e si sviluppano sulle naturali pendenze della località di Castelrotto. Nella proprietà si intrecciano suoli di diversa origine e composizione; il calcare e la presenza di fonti di acqua profonde incidono marcatamente sulla struttura ed il profilo aromatico dei nostri vini

La forma di allevamento della vite è mista: pergola trentina, con un sesto d'impianto di 3300 piante/ha, ed alberello modificato, a 10.000 ceppi/ettaro. L'età delle viti, infine, varia dai 20 ai 100 anni.