

# VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CLASSICO SUPERIORE 2022



**UVAGGIO**  
Corvina  
Rondinella  
Corvinone  
Molinara

**RACCOLTA**  
manuale,  
in cassette  
da 8/9 kg

0,75 L

1,5 L

**VENDITA**  
Maggio  
2025

**FERMENTAZIONI** sui lieviti indigeni



VINO BIOLOGICO



## DATI TECNICI

**GRADO ALCOLICO** 14 % vol  
**RESIDUO ZUCCHERINO** 1,1 g/l

**ACIDITÀ TOTALE** 5,34 g/l  
**pH** 3,57



## VINO

### VINIFICAZIONE

Una volta ottenuto il Valpolicella Superiore si procede con l'infusione sulle vinacce dell'Amarone (ripasso). Il vino in seguito matura nella cantina storica di Villa Bellini per circa due anni.

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO** 8 -12 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 2022

Annata particolarmente calda e seccata. Già a partire dai mesi invernali le precipitazioni sono state scarse. Nei mesi di marzo ed aprile le temperature sono state al di sotto delle medie stagionali, ma i mesi di maggio, giugno e luglio sono stati particolarmente caldi.

L'andamento climatico ha favorito un'ottima gestione dei patogeni e un ridotto intervento in vigneto di trattamenti fitosanitari. I fenomeni temporaleschi di agosto e settembre hanno ridonato turgore all'uva. Germogliamento e fioritura della vite sono avvenute nelle tempistiche previste, mentre invaiatura e maturazione dell'uva sono state anticipate. La resa media complessiva è di 50 q/hl.



## 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 biodiversità all'interno della Tenuta si esprime anche attraverso differenti tipi di allevamento delle vigne: dall'alberello alla pergola fino alle storiche tirele centenarie, dei veri e propri monumenti naturali.