

# Tenuta Sant'Anna

## Valpolicella RIPASSO DOC

Il Valpolicella Ripasso prende il nome dal processo di "ripasso" -macerazione- del vino Valpolicella base sulle vinacce residue dell'Amarone per circa 15 giorni. Si tratta di un vino adatto ad importanti piatti di carne o a formaggi stagionati. Pieno e vellutato che racconta un'antica manualità.

UVE	Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve come disciplinare
RESA UVE	Resa media di 60 hl per ettaro
ORIGINE	Valpolicella
ALTITUDINE	Terrazzamenti da 300 a 400 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Pergoletta veronese
DENSITÀ DI IMPIANTO	3.300/3.500 viti per ettaro
AFFINAMENTO	In legno 9 mesi, in bottiglia 6 mesi
ANNATA	2019
DATI ANALITICI	Alcol 13,5% vol Acidità totale 5,6 g/l
LONGEVITÀ	7-8 anni

### Terreni

Le uve sono coltivate nella zona della Valpolicella Classica, tra 300 e 400 slm, con esposizione sud-est. Il terreno è limo-argilloso, moderatamente alcalino a tratti calcareo e posto su marne risalenti all'era eocenica e pertanto lo scheletro, con presenza anche di fossili, può essere comune o abbondante. La permeabilità del terreno è media e la sua capacità di trattenere l'acqua è molto bassa.

### Vinificazione

Parte del vino proveniente dalla vinificazione delle uve raccolte del Valpolicella sono state ripassate sulle vinacce dell'Amarone per 10-14 giorni ad una temperatura di 15 gradi con frollature giornaliere. Il vino ottenuto viene quindi affinato in barriques di legno per 9 mesi e successivamente la bottiglia riposa per almeno 6 mesi prima della sua commercializzazione.

### Degustazione

È un vino dal colore rosso rubino carico. Al naso è complesso e i profumi dominanti sono la freschezza della frutta con sentori di spezie. In bocca è armonico, pieno e vellutato, con il giusto equilibrio tra tannini e consistenza acida.

### Abbinamenti

Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace che brasata.

