Ripasso "Catullo", Valpolicella Classico Superiore DOC, Bertani



Ce vin rend hommage à l'un des plus grands poètes romantiques de l'Antiquité, Catullo. Le vin est issu vignobles est plantés en terrasses et est vinifié à la Tenuta Novare appartenant à Bertani. La saveur provient d'une seconde fermentation qui a lieu au mois de mars, appelée ripasso. Cela consiste à faire refermenter le jeune Valpolicella, sur les peaux encore légèrement sucrées de l'Amarone Classico. Le vin est ensuite logé 12 mois en barrique de cerisier.

Origine: Les raisins proviennent des collines de la Valpolicella Classica, entre 150 et 300 mètres d'altitude. Les sols sont composés de calcaire, de basalte et d'argile, conférant au vin sa structure et sa minéralité. Le climat tempéré, influencé par le lac de Garde, favorise une maturation lente et équilibrée.

Encépagement: 70% corvina veronese, 20% corvinone, 10% rondinella

Vinification: Après une première fermentation, le vin est repassé sur les marcs d'Amarone pour une seconde fermentation (Ripasso), qui lui confère richesse et complexité. Il est ensuite élevé 12 mois en grands foudres de chêne de Slavonie, puis affiné en bouteille.

Dégustation: Il présente de délicates notes épicées de vanille et de chocolat, ainsi que des nuances typiques de cerise, de griotte et de poivre blanc.

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait avec une pizza napolitaine, des lasagnes maison, un rôti de veau aux herbes ou une polenta aux champignons. Il se marie aussi très bien avec une assiette de charcuterie.