



Ripasso

Denominazione di Origine Controllata

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella

Vigneti: I vigneti sono collocati tra i 300 ed i 350 metri sul livello del mare con esposizione a nord est. Allevamento Guyot. Terreno prevalentemente marnoso con strati di terra rossa.

Vendemmia: Vengono usate le uve tipiche della Valpolicella. Il terreno speciale di Marcellise conferisce alta acidità alle uve che vengono vendemmiate secondo le diverse epoche di maturazione.

Vinificazione: Questo vino nasce dalla tradizionale pratica del RIPASSO, cioè dall'usanza di ripassare il vino Valpolicella, prodotto in ottobre, sulle vinacce dell'Amarone ottenute da uve passite di Corvina, Corvinone e Rondinella. I due caratteri si fondono intimamente durante l'affinamento in botti di piccolo e medio taglio.

Caratteristiche Organolettiche: L'espressività delle note fruttate e la morbidezza del prodotto ottenuto da uve fresche si coniugano amabilmente con la complessità, il nerbo e le note speziate della parte ottenuta dalla vinificazione delle uve passite. Il Torre d'Orti Valpolicella Superiore vuole rappresentare l'elegante e piacevole espressione di un territorio suggestivo e particolarmente vocato a semplice garanzia delle proprie interessanti potenzialità.

