

SANTI SOLANE, VALPOLICELLA RIPASSO DOC

**VARIETALES:**

Corvina 70% & Rondinella 30%

D.O.: Veneto

VIÑEDO:

Varias parcelas seleccionadas en las colinas en la zona Classico; los viñedos, entrenados por el sistema spalliera (Guyot y speronato cordone) en la arcilla muy pedregosa - suelo de piedra caliza, producen alrededor de 100 quintales de uva por hectárea.

ELABORACIÓN:

Los racimos fueron recogidos a mano en cajas de madera durante los primeros diez días del mes de octubre; los diferentes lotes de uvas se elaboran por separado por el método de vino tinto con 15 días de maceración y los controles de temperatura y remontados diferentes dependiendo de los diversos componentes estructurales y aromáticos, utilizando una antigua técnica hábilmente actualizado, las referencias sobre las uvas enteras parcialmente secas enriqueciéndola con, perfumes afrutados y elegantes taninos aterciopelados excepcionalmente. Después de la mezcla, para armonizar estos componentes contrastantes, el vino madura durante unos meses en barricas y entonces se pone a descansar en grandes toneles. El envejecimiento en madera tiene una duración total de 15 meses.

CATA:

Tiene un color rubí profundo; el ramo es típico, complejo y muy intenso, y revela fuertes notas de frutos rojos frescos y cerezo silvestre preservar, redondeados por notas de vainilla. El sabor es cálido y limpio, concentrado y equilibrado, con un picante elegante, postgusto tostado.