



VENTURINI

Semonte Alto

Valpolicella Ripasso

denominazione di origine controllata
classico superiore

Dalla continua ricerca e passione nell'arte del fare vino, l'Azienda Venturini ha individuato nei suoi vigneti, situati nel cuore della Valpolicella Classica, un "cru" denominato "Semonte Alto". È un vitigno che dà vita ad un vino rosso corposo, ricco di estratto e dal profumo intenso e caratteristico. Qualità, queste, che hanno permesso di effettuare l'antica pratica del "Ripasso", che consiste nel far rifermentare il vino già ottenuto in vendemmia sulle vinacce integre e leggermente dolci dell'Amarone. Di fatto nasce un Valpolicella Classico Superiore Doc più importante, ricco di colore e di corpo e più idoneo ad un lungo affinamento in botti di rovere di Slavonia. È un vino particolarmente adatto alla cucina mediterranea, soprattutto ai piatti di pasta ed alle carni. Per apprezzarlo pienamente è essenziale servirlo a temperatura ambiente 18°C. stappandolo alcune ore prima.



VITIGNI:
Corvina 70%
Rondinella 25%
Molinara 5%

CONTENUTO:
750ml - 1500ml

GRADAZIONE ALCOLICA:
14% vol.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA E CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:
Situati nella Valpolicella Classica, zona collinare: Vigneto "Semonte Alto".
Altimetria: media 250 m s.l.m.
Esposizione prevalente Sud-Ovest
Tipologia del terreno: molto leggero, calcareo, ricco di scheletro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DELL'IMPIANTO:
Pergola trentina, circa 2000 viti per ettaro.
Età media delle viti in produzione: 20 anni.
Carico di gemme per ceppo: 20-25.

RESA PER ETTARO ALLA RACCOLTA D'UVA:
90 quintali.

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA:
Primi 15 giorni di ottobre,
raccolta manuale.

INTERVENTI SULLE UVE:
Antica pratica del "Ripasso" del vino sulle vinacce integre dell'Amarone.

VINIFICAZIONE:
Ottobre
Ripasso: febbraio-marzo
Durata del ripasso: circa 10 giorni
Rimontaggi giornalieri periodici
Trasferimento in legno immediatamente dopo la svinatura
Maturazione in legno per circa 12 mesi
Affinamento in bottiglia per 6 mesi circa.