



UNA VOLTA SOLA
VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C.
2023

50% Corvinone
40% Corvina
10% Rondinella



REGIONE: Veneto

AREA: Valpolicella D.O.C.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Vigneto Villa Pellegrini

ALTITUDINE: 350-450 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: Ovest

TIPOLOGIA DI TERRENO: Pietra calcarea Scaia bianca

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 10-15 anni

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.200 viti/Ha

VENDEMMIA: Raccolta manuale delle uve in cassoni tra fine settembre e inizio ottobre

VINIFICAZIONE: Il vino Valpolicella DOC annata 2023, già affinato per 12 mesi, viene fatto ripassare sulle vinacce dell'Amarone annata 2024 con un rapporto 1:1

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 15-25° C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

AFFINAMENTO: 12 mesi in botti di cemento, il vino affina successivamente per 3 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 13,5% Vol | ACIDITÀ TOTALE: 5,53 g/l | ZUCCHERI RESIDUI: 3 g/l | ESTRATTO SECCO NETTO: 27,9 g/l | PH: 3,48

PEAKS & VALLEYS - VERONA'S LANDSCAPE: Il progetto Peaks & Valleys, firmato da Marilisa Allegrini e Andrea Lonardi, è dedicato a Verona e alle sue diverse produzioni (Valpolicella, Soave e Lugana). Un progetto che si pone l'obiettivo di far conoscere non solo i vini ma anche i diversi territori di Verona: dai rilievi accidentati della Valpolicella, dove le colline incontrano il fiume Adige, ai suoli vulcanici delle dolci pendici del Soave, fino alle colline moreniche e alle rive scintillanti del Lago di Garda. Queste cime e queste valli rappresentano le fondamenta stesse dei vini, basti pensare ai vigneti calcarei della Valpolicella, collegati ai Monti Lessini che danno vita a vini rossi leggeri, croccanti e sapidi; alle colline vulcaniche e calcaree del Soave, che danno vita a vini salati, minerali e longevi; alle colline moreniche, scavate dall'antico ghiacciaio del Lago di Garda nella zona del Lugana, che producono vini bianchi strutturati e complessi. Peaks & Valleys seleziona infatti i vigneti in base a criteri precisi: diversità del suolo (calcareo, vulcanico, morenico), clima, esposizione e altitudine (ogni vigneto è scelto per la sua specifica combinazione), varietà autoctone, sistemi di allevamento (spalliera, pergola tradizionale e moderna), età e patrimonio delle viti. Ogni vino del portfolio esprime così autenticamente la propria origine, rispettando al contempo gli standard contemporanei per i vini di alta gamma.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Valpolicella Ripasso "Una volta sola" viene prodotto seguendo il metodo storico, riassumibile nell'espressione dialettale "na olta sola a la vecia maniera". Si ottiene ripassando sulle vinacce dell'Amarone un Valpolicella leggero in un rapporto 1:1. Ne nasce un vino che è davvero a metà strada tra un Valpolicella e un Amarone: ha la ciliegia e la facilità di beva del primo, ma al contempo regala note complesse di cioccolato, spezie e tannini dolci che ricordano l'Amarone. Un vino vibrante, fresco e schietto.

CURIOSITÀ: Le illustrazioni delle etichette dei vini di Peaks & Valleys raffigurano i vigneti e le zone dei diversi luoghi del progetto. Le uve, per questo vino, provengono dai vigneti che circondano Villa Pellegrini, a Romagnano, in Valpantena, una valle più fresca delle altre, caratterizzata da forti escursioni termiche e dall'influenza dei Monti Lessini. In etichetta sono raffigurate la Villa e la fontana con il delfino presente nei suoi giardini.

SERVIZIO: Servire alla temperatura di 16/18° C e stappare al momento del servizio.

FORMATO: 750 ml
