

# ZENI

Valpolicella Classico Superiore DOC

Ripasso Marogne 2017

60% Corvina, 30% Rondinella, 10%  
Molinara

*Italie, Vénétie*



La zone viticole de la Valpolicella, une des plus connue d'Italie s'étend sur les collines situées au nord de la ville historique de Vérone. La zone historique est la zone Classico autour de San Pietro, Fumane et Negrar. Les vignobles sont situés à une altitude variant de 150 à 450 m d'altitude.

Le territoire est constitué de terre rouge et brune, des marnes calcaires et de basalte. L'encépagement traditionnel est presque exclusivement réalisé à partir des cépages autochtones Corvina, Corvinone, Rondinella et Molinara.

La technique, dite du RIPASSO est véritablement une spécialité de la Valpolicella véronaise.

Cette technique s'est développée dans les années 70 quand les vignerons se sont souvenus d'une ancestrale technique consistant à ajouter du vin de Valpolicella complètement fermenté aux pellicules pressées de l'Amarone déjà fermenté. Cette technique intéressante provoque une nouvelle fermentation grâce aux sucres et aux levures que l'on peut encore trouver dans les riches marcs de l'Amarone. Cette cuvée de Valpolicella Ripasso provient exclusivement de vignobles en collines de la zone historique Classico.

Le vin présente une très belle robe rubis profond, au nez aromatique, riche et vineux où dominent les notes de cerises noires et des fruits bien mûrs. La bouche a de la matière, un délicat velouté et une longue persistance aromatique.

Servir à 17-19°C, sur des plats de viande ou des fromages affinés.