

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Valpolicella Ripasso
<b>Millésime</b>	2018
<b>Producteur</b>	Corte Giara
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOC Valpolicella Ripasso
<b>Cépages</b>	70% corvina veronese, 30% rondinella
<b>Description</b>	<p>Corte Giara est une marque lancée en 1989 par la famille Allegrini du domaine du même nom situé à Fumane (Vénétie). Cette initiative vise à étendre la gamme du domaine et par la même occasion à y introduire des cépages internationaux.</p> <p>Le projet a donné naissance à un assortiment de vins frais et dynamiques à déguster au quotidien, dont le goût et le prix sont plus accessibles que les vins Allegrini et avec un rapport qualité/prix plus qu'intéressant. Allegrini travaille avec les meilleurs vigneron de la région pour assurer la qualité des fruits qu'il achète chaque année. La gamme se compose de onze vins : trois blancs, un rosé, six rouges et un recioto doux.</p> <p>La Valpolicella Ripasso a une couleur rouge cerise profonde. Le bouquet est élégant, sur des senteurs de confiture de fruits des bois, de vanille, de tabac et de noix. Attaque pleine, avec beaucoup de tannins de fruit. Structure moyenne et finale souple.</p>
<b>Servir sur</b>	plats épicés, pot au feu, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
<b>Origine</b>	Les raisins sont achetés de plusieurs viticulteurs ayant différents vignobles dans la région de la Valpolicella à une hauteur de 180 à 250 mètres. Le sous-sol est majoritairement composé d'argile et de calcaire.
<b>Rendement</b>	-
<b>Vendange</b>	Vendanges manuelles du 20 septembre au 15 octobre.
<b>Vinification</b>	Une première fermentation alcoolique de 8 jours à une température entre 23 et 28 °C. En février, au vin jeune on ajoute les peaux pressés du vin Amarone ce qui entraîne une deuxième fermentation, à nouveau 8 jours, à une température entre 15 et 19 °C. Fermentation malolactique a lieu fin mars.
<b>Elevage</b>	4 mois en cuves inox, suivie par 12 mois en foudres slaves et finalement 2 mois en bouteille avant la commercialisation.
<b>Analytique</b>	Alc: 13,50% vol - acidité totale: 5,50 g/l - dry extract 29 g/l - pH 3.45
<b>Production</b>	50.000 bouteilles 0,75
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2025

