

Valpolicella Ripasso Superiore Doc 2021 -Bruscar



Nazione: Italia Regione: Veneto

Territorio: Lago di Garda

Genere: Vino Tipologia: Rosso

Vitigno: Corvina, Corvinone e Rondinella

Annata: 2021

Età delle Vigne: 10-20 anni

Certificazione e pratiche agricole: Biologico

certificato

Fermentazione: Fermentazione Spontanea

Lieviti: Indigeni

Filtrazione: Non Filtrato

Affinamento - Contenitori: Inox

Formato bottiglia: 0,75 l

Box content: 12 Tappo: Vite

Temperatura di servizio: 16° C

Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Corvina, Corvinone e Rondinella. Fermentazione spontanea, affinamento in acciaio per 6 mesi circa. Biologico certificato.

Sentori chiave: violetta, melograno e timo.

Naso: finemente fruttato, con note floreali e di erbe aromatiche

Bocca: sorso fresco, agile, scarico, fruttato e minerale

Vista: rosso rubino scarico

Ci troviamo a Sud-Est del Lago di Garda, sul versante Veneto, dove i vini, grazie ai terreni di origine morenica e di costituzione calcareo-argillosa, risultano sempre freschi, vibranti e minerali.

Qui Massimo Brutti da subito ha creduto nella viticoltura biologica, lavorando in piena simbiosi con il contesto territoriale in cui è inserito, dove i valori cardine sono: biodiversità, preservazione dei vitigni autoctoni e massima trasparenza in cantina.



Il Progetto Bruscar, vede al centro la Valpolicella, dove essa viene interpretata nella maniera più tradizionale e territoriale possibile, utilizzando quindi esclusivamente Corvina, Molinara e Corvinone non estraendo troppo, non utilizzando altri vitigni alloctoni e facendo così emergere il carattere più marcatamente vulcanico e minerale di questa zona fin troppo a lungo frutto di produzioni standardizzate e sovraestrattive.

Nella Valpolicella di Buscar troviamo alcune uve del tipico uvaggio della Valpolicella: Corvina, Corvinona e Rondinella, provenienti da vigne giovani di circa 15 anni situate nel cuore del Veronese.

Vino eclettico, scarico e beverino, tanto semplice ed essenziale quanto profondo ed espressivo, dove si alternano sentori fruttati, floreali, minerali, vegetali e sulfurei.

Grandissima espressione della Valpolicella tradizionale.