METERI
SELEZIONE VINI

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.

METERI
SELEZIONE VINI

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.