



CASCINA SAN VINCENZO

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

BIOLOGICO

CASCINA SAN VINCENZO

Il progetto Cascina San Vincenzo rappresenta una nuova tappa del percorso della cantina verso processi di coltivazione e produzione sostenibili dei due vini principe della tradizione della Valpolicella: l'Amarone e il Valpolicella Ripasso. Il vigneto, gestito in regime biologico, è a metà della Valpantena, a 400 m s.l.m. e presenta un suolo argilloso calcareo.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, segue la fermentazione ad acino intero con macerazione sulle bucce per 15 giorni e rimontaggi e controllo della temperatura a 20-24 °C. Il prodotto rimane in serbatoi di acciaio fino a febbraio per poi essere ripassato sulle vinacce dell'Amarone. Qui si ha una rifermentazione che ne migliora la struttura, donando note di marasca e frutti rossi. Dopo la svinatura e la pulizia, il prodotto viene trasferito in barrique e tonneaux di varie capacità. Dopo circa 9 mesi viene assemblato e messo in bottiglia ad affinare per altri 2-3 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino intenso con sfumature granate. Al naso spiccano note di frutti rossi con leggere note balsamiche ed erbacee. Al palato si presenta equilibrato con note di frutti rossi e fragole. La leggera tostatura del legno conferisce al vino morbidezza, note floreali e di vaniglia.

UVE

Corvina 60%
Corvinone 30%
Rondinella 10%

ALCOL

15 %

RESIDUO ZUCCHERINO

6.05 g/l

PH

3.22

ACIDITÀ TOTALE

5.75 g/l



PREMI E PUNTEGGI

The Global Master Organic 2023 The Drink Business – Oro
Annuario dei Migliori Vini Italiani 2023 Luca Maroni – 92 punti
James Suckling – 90 points
Vinous – 90 points
Jancis Robinson – 17 points
Falstaff Valpolicella Trophy 2024 – 92 punti

