

VILLA SPINOSA



Per la produzione di questo vino vengono selezionate le uve provenienti dal vigneto di Jago, cru della Valpolicella Classica che si estende verso la valle di Negrar.

Viene prodotto con la tecnica tradizionale del Ripasso, patrimonio esclusivo della Valpolicella e della sua enologia. Ricco di profumi di frutta rossa selvatica e di spezie, spicca per eleganza e bevibilità.

Abbinamenti gastronomici

Con carni bianche e rosse alla griglia, con arrostiti e formaggi freschi o semistagionati.

Servizio

Va servito a 18 °C in bicchieri di media grandezza (borgogna).

Longevità in bottiglia

4-5 anni.

Numero bottiglie prodotte

9.333

“JAGO”

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC 2015

Vitigni

Quasi totalità di Corvina Veronese e Corvinone e piccola percentuale di Rondinella.

Collocazione geografica

Vigneti di proprietà situati a Negrar in Valpolicella, in località Jago, zona collinare della Valpolicella Classica, a ridosso del colle Masua.

Caratteristiche del vigneto

Altitudine: tra 240 e 252 metri s.l.m.

Esposizione: verso levante.

Tipologia del terreno: terreni calcarei, poco profondi e di media fertilità, originati da depositi marini.

Sistema di allevamento: Guyot, da 3.300 a 4.000 viti per ettaro.

Resa: 80-100 quintali di uva per ettaro.

Vendemmia

Dalla metà di ottobre, raccolta manuale delle uve, che, dopo attenta selezione, sono depositate in cassette.

Vinificazione

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve.

Fermentazione: in acciaio.

Temperatura di fermentazione: 16-22 °C.

Durata della fermentazione: 12-14 giorni, con rimontaggi quotidiani e 1 o 2 delestages.

Fermentazione malolattica: in autunno.

Ripasso: tecnica tradizionale che prevede una rifermentazione del vino Valpolicella sulle vinacce del Recioto-Amarone.

Affinamento

In acciaio: fino ad aprile.

In legno: 12 mesi in tonneau da 500 litri di rovere francese e 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20-25 ettolitri.

In bottiglia: 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.

Profumo: prevalgono i frutti rossi, accompagnati da spiccati sentori di marasche e ciliegie; si ritrovano leggere note floreali che ricordano i fiori di ibisco. Presente anche una lieve speziatura che completa un bouquet aromatico molto complesso.

Sapore: i tannini eleganti e vellutati ne fanno un vino di ottima struttura e notevole persistenza, con buona freschezza e bevibilità.

Contenuto alcolico

14%