

# CESARI

FINE WINES OF VERONA

## Mara Valpolicella Ripasso Denominazione d'Origine Controllata Superiore



“Mara” è un Valpolicella classico superiore di Ripasso. E’ un vino di esperienza e tradizione. Non in tutti i vini si riescono a percepire così distintamente la storia, il territorio e la tecnica di produzione. È prodotto con un metodo così particolare che lo si può collocare tra i vini più curiosi ed interessanti.

Questo vino guadagna maggiore struttura e carattere grazie all’antica e tradizionale tecnica del “Ripasso” con cui il Valpolicella resta a contatto per alcune settimane con le vinacce dell’Amarone della Valpolicella.

### Produzione

La tecnica del “Ripasso” viene utilizzata storicamente in Valpolicella, si riassume come pratica di passaggio di vini della stessa annata o di annate precedenti sulla vinaccia fermentata di uve appassite per produrre amarone.

Fondamentalmente ha lo scopo di rafforzare e di irrobustire il Valpolicella, frutto di un uvaggio, costituito da circa il 70-75% di Corvina Veronese, il 20% di Rondinella e il 5% di Negrara/Rossignola, carpando quanto è rimasto in queste nobili vinacce. Questo processo ha una durata di 15/18 giorni, il vino Valpolicella così “ripassato” acquisisce colore, struttura, aromi, tannini e circa 1 grado alcolico in più rispetto al vino originale. Dopo la definitiva svinatura di Febbraio e Marzo e l’avvenuta fermentazione malolattica, il vino viene avviato all’affinamento secondo la tradizione per acquisire più equilibrio e rotondità, mantenendo la fruttuosità originale. La maturazione è completata dal riposo in bottiglia.

### Descrizione organolettica

Già da un primo esame olfattivo si percepiscono immediatamente caratteristici sentori di frutta matura, confettura e ciliegia. Colpisce in maniera particolare l’incredibile persistenza, che prosegue al palato, quando si apre in tutta la sua potenza con un corpo caldo ed elegante.

### Abbinamenti e servizio

Predilige l’abbinamento con cacciagione, carne grigliata e stufata. Da servire alla temperatura di 18-20°C. Da stappare almeno due ore prima di servire.

### Dati analitici

Alcool: 13.50%

Acidità totale: 5,30 gr/l.

Acidità volatile: 0,50 gr/l.

Estratto secco netto: 29 gr/l.

Zuccheri riduttori: 7 gr/l.