



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Marchio

# VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE ZIO BRUNO

## SCHEDA TECNICA

Il "ripasso" è una tecnica enologica utilizzata per produrre un vino rosso tipico della Valpolicella: il vino viene infatti lavorato (o meglio "ripassato") con le vinacce appena pressate dell'Amarone.




	<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
	<b>DENOMINAZIONE</b>	Valpolicella Ripasso Superiore DOC
	<b>UVAGGIO</b>	Corvina, corvinone, rondinella
	<b>EVOLUZIONE</b>	4 anni
	<b>GRADO ALCOLEMICO</b>	14% vol.
	<b>TEMPERATURA IDEALE</b>	18° C
	<b>CALICE</b>	ampio



# Marchio

## VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE ZIO BRUNO

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino intenso;
-  al naso è intenso, complesso e fragrante, con profumi di ciliegie, more, lamponi e vaniglia;
-  al palato è pieno, di corpo, con una bella spinta acida e tannino levigato.

freschezza  
93%



sapidità  
85%

corpo  
90%

morbidezza  
88%

tannicità  
80%

### VINIFICAZIONE

-  Corvina, corvinone, rondinella raccolti con cura a mano. Lavorato con la tecnica del "ripasso", il vino viene infatti lavorato (ripassato) con le vinacce appena pressate dell'Amarone.
-  Affina in botti di rovere francese per 24 mesi, e il risultato è un vino con la leggerezza del Valpolicella e la potenza dell'Amarone.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Valpolicella Ripasso di Marchio è un rosso di pronta beva e intenso. Predilige piatti di corpo e succulenti.

Si accompagna perfettamente con tutte le carni, sia alla griglia che brasate, e formaggi stagionati.

- **UN VINO INTENSO**
- **DI CORPO**
- **PIATTI SUCCULENTI**

## CARNE ALLA BRACE

### 👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Perfetto con carne alla griglia, caratterizzata da una certa untuosità, con aromatizzazione alle erbe, che per la sua consistenza tende a essere asciutta.



## BRASATO

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un piatto corposo e succulento, idealmente cotto con lo stesso vino, che si abbina perfettamente a questo Ripasso di corpo e altrettanto intenso.



# LA CANTINA

Il progetto dei Vini Marchio è giovane, essendo stato avviato nel 2018, con la prima produzione di Amarone e Ripasso, cui è stato in seguito aggiunto il Valpolicella.

Si tratta di etichette fatte a partire dalle uve selezionate tra quelle di alcune delle migliori del territorio, da vigneti situati nella zona Valpolicella DOC.

Il progetto era stato preceduto dalla costruzione di "Villa Renza", un'elegante dimora intitolata alla matriarca della famiglia Marchio.



**La produzione annua è contenuta e curata nel dettaglio, e si attesta sulle 85,000 bottiglie.**



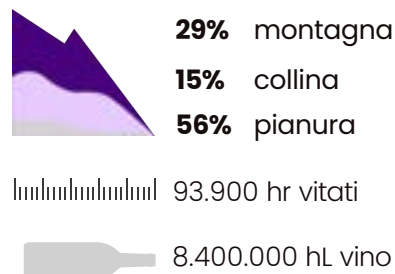


Colline di Conegliano (TV)

## LA REGIONE: VENETO



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Glera
- Garganega
- Pinot grigio
- Merlot
- Corvina
- Cabernet sauvignon

### DAL PROSECCO ALL'AMARONE: VINI PER TUTTI I GUSTI

La vite in Veneto è coltivata sin dal **VII secolo a.C.**, perfezionata dai Romani e portata avanti nel Medioevo. Con la dominazione veneziana, dal 1405, la viticoltura copre quasi completamente il territorio e i vini veronesi, grazie all'Adige, raggiungono Venezia. Ciò che differenzia questa regione da molte altre, è proprio la continuità commerciale dei prodotti enologici. Da fine '700 la regione conosce una crisi. Ma il secolo successivo i vini veneti iniziano a fare un salto qualitativo, anche sotto la spinta della nascita, nel **1872**, della **Società Enologica Veronese**. Del **1967** la prima edizione del **Vinitaly**.



Colline di Valdobbiadene (TV)

## LA REGIONE: VENETO



### SOTTOZONE

- Veronese
- Vicentino
- Padovano
- Trevigiano
- Veneziano

### DENOMINAZIONI

- 14** DOCG
- 29** DOC
- 9** IGT

Il Veneto ha una complessa filiera vitivinicola. Importanti le zone delle Colline del Garda Veronese e la Valpolicella, con **Bardolino Superiore DOCG** e **Amarone della Valpolicella DOCG**. Da segnalare la DOC interregionale del **Lugana DOC**, tra le province di Verona e Mantova. Nelle colline vulcaniche tra le province di Verona e di Vicenza è situata la zona del **Soave superiore DOCG**, **Soave DOC** e **Gambellara DOC**. La **DOC Colli Berici**, a sud di Vicenza, è nota per i rossi a base di internazionali e del Tocai Rosso. La zona della **DOC Breganze**, a nord di Vicenza, è nota per rossi e bianchi basati sulla Vespaiola. Nel padovano troviamo ci sono i Colli Euganei con la **DOCG Moscato Fior d'Arancio**, mentre a sud la **Friularo di Bagnoli DOCG**. Nel Trevigiano troviamo le **DOCG del Prosecco** e la **Colli di Conegliano DOCG**. Ai confini col Friuli la **Lison DOCG**.



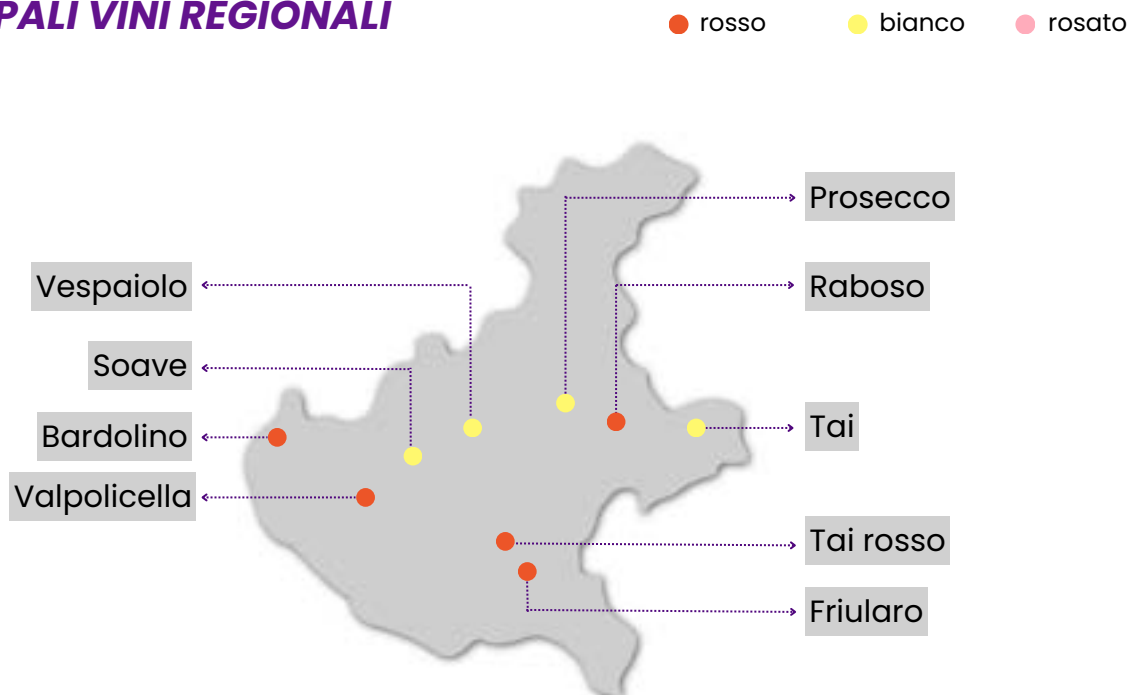


Lago di Garda

## LA REGIONE: VENETO

La presenza di catene montuose, colli e la vasta pianura regala grandi escursioni termiche mitigate presso il Lago di Garda e nella costa. Il Veneto è quindi ricchissimo di vini diversi, fatti sia con uve autoctone sia con internazionali che qui trovano una seconda casa. I principali vini:

### PRINCIPALI VINI REGIONALI





Le vigne della Valpolicella con la pieve di San Giorgio

## VALPOLICELLA

la Valpolicella, in provincia di Verona tra colline e dalle valli a nord della città di Verona, in Veneto. Si estende dalla valle del fiume Adige sul suo lato ovest fino ai territori vulcanici della zona di produzione del Soave a est. La Valpolicella è una zona a denominazione di origine controllata (DOC - DOCG) e comprende 3 sottozone: Valpolicella Classica, Valpantena, Estesa.

Il paesaggio è estremamente ricco grazie alla presenza di un territorio morfologicamente vario che può essere suddiviso in tre macro-aree: la zona montuosa calcarea, formata dai Monti Lessini; la fascia collinare, che ospita gran parte della superficie vitata e dei vigneti; la zona di fondovalle.

Costituita da valli che si sviluppano in direzione nord-sud, la Valpolicella si presenta idealmente come un ventaglio di vallate che partono da Verona. Il paesaggio è prevalentemente collinare, con morbidi declivi e spartiacque a quote basse, ed è dominato pressoché ovunque dai vigneti, intervallati da olivi e ciliegi.

Le caratteristiche geologiche e climatiche del territorio, unico e variegato, sono alla base della grande particolarità e tipicità dei suoi vini.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**