769	gen-11	EVENTO	La Compagnia - 15,VENETO	GENEROSOS SECOS	.
2004	13,5°	PRODUTTORE	**Vigneti VILLABELLA**	ESPUMOSOS	.
€ 0,0	CEREA	NOME	**RIPASSO della Valpolicella**	BLANCOS	.
				ROSADOS	.
				BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	RIPASSO VALPOLICELLA	TIPOLOGIA	RIPASSO VALPOLICELLA	TINTO GUARDA	XXX
				FERMO	XXX
				MOSSO	.
				FRIZZANTE	.
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni
3	2	7,2	CORVINA
			RONDINELLA
			MOLINARA

Commento breve . UN'OTTIMA STRUTTURA, CORPO E PERSISTENZA DA GRANDE VINO. ETEREO, AROMI DI FRUTTA SCIROPPATA, CILIEGIE. IN BOCCA UN PO' DURO MA PIACEVOLE

Vendemmia e vinificazione: Il Valpolicella ripasso prende il nome dal particolare metodo usato per la sua produzione. Nel mese di febbraio, il vino ottenuto dalle uve vendemmiate in Ottobre, viene messo a rifermentare (ripassato) sulle vinacce delle uve usate per la produzione del Recioto o Amarone. Con questa seconda fermentazione si arricchisce quindi il corpo, il colore ed il grado alcolico del vino ottenuto. (http://www.cortesanbenedetto.it/)

Il Ripasso nasce dalla richiesta di mercato di sfruttare al massimo il momento di moda dell'Amarone, per cui se ne riutilizzano le vinacce fino in fondo. Non è una lavorazione tipica e tradizionale ma inventata recentemente per scopi commerciali.

Si può anche storcere il naso e fare i puristi, ma in fondo quello che tutti vogliamo è semplicemente bere bene e pagare il giusto prezzo. Ovviamente un ripasso non può avere tutte le caratteristiche di un Amarone, però costa molto meno ed è comunque un buon vino che si accompagna ottimamente anche a piatti succulenti e strutturati.

La bottiglia provata questa sera è stata certamente di buona qualità. Un colore già tendente al mattone/aranciato, segno di buon invecchiamento, aromi di frutti di bosco e fiori, viola soprattutto. Consiglio a tutti quando passerete vicino a dei cespugli fioriti la prossima Primavera, di fare l'operazione opposta, annusate i fiori e cercate di immaginare il vino che vi ricorda quel profumo. In bocca il ripasso è un po' duro, forse aveva bisogno di essere meglio ossigenato ma in ogni caso molto piacevole, ben abbinato a polenta e brasato.

L'azienda Villabella ha sede a Calmasino, nel cuore del Bardolino classico, sulle colline che si affacciano sul Lago di Garda.La produzione vinicola comprende tutti i grandi vini classici veronesi come Bardolino, Lugana, Custoza , Soave, Valpolicella, Ripasso e Amarone e bianchi e rossi igt da uve autoctone della provincia di Verona. L'azienda Vigneti Villabella ad oggi puo' contare su un patrimonio viticolo di ca. 220 ettari tra proprietà e gestione.

Una realtà industriale con forti legami alla tradizione ed un buon rapporto qualità prezzo.