



## “TORRE D'ORTI“

Valpolicella Superiore Ripasso DOC

Nasce dalla tradizionale pratica del RIPASSO, cioè dall'usanza di travasare il vino fermentato da uve fresche nel mese di Ottobre sulle vinacce del Recioto o dell'Amarone, vini ottenuti dalla fermentazione di uve passite nei mesi di Dicembre o Gennaio. Il Valpolicella Superiore Torre D'Orti nasce dal ripasso su vinacce di Amarone.

Essendo che l'Amarone è un vino secco, il ripasso diventa di fatto un lavaggio ed il vino fresco resta a contatto con le vinacce appassite per 24-48 ore. Si evitano così i rischi di una rifermentazione che si avrebbe 'ripassando' le vinacce del Recioto ricche di zucchero residuo.

Possiamo stimare che circa il 40% del vino viene da uve passite di Corvina, Corvinone e Rondinella. L'espressività delle note fruttate e la morbidezza del prodotto ottenuto da uve fresche si coniuga amabilmente con la complessità il nerbo e le note speziate della parte ottenuta dalla vinificazione delle uve passite. I due caratteri si fondono intimamente durante l'affinamento in botti di piccolo e medio taglio.

Il Torre d'Orti Valpolicella Superiore vuole rappresentare l'elegante e piacevole espressione di un territorio suggestivo e particolarmente vocato a semplice garanzia delle proprie interessanti potenzialità.

