



SALVALAI
The prestigious wines of Italy



MONILE
VALPOLICELLA RIPASSO
Denominazione di Origine Controllata
SUPERIORE

Monile è un vino prodotto con l'antica tecnica del ripasso utilizzata esclusivamente nella zona della Valpolicella.

La tecnica del "Ripasso" veniva utilizzata storicamente con lo scopo di dare maggiore corpo al vino Valpolicella e si riassume come passaggio di vini della stessa annata o di annate precedenti sulla vinaccia fermentata di uve appassite per produrre amarone, del quale ne acquisisce parte del corpo e degli aromi.

Ora, proprio per queste caratteristiche di unicità territoriale e produttiva, gode a livello internazionale di grande attenzione.

Produzione

Prodotto con uve Corvina 75%; Rondinella 20% e Rossignola (5%). Alla fine della prima fermentazione, il vino usato per produrre il Valpolicella Classico Superiore DOC, viene posto a contatto con le vinacce e il succo delle uve appassite delle stesse varietà, precedentemente utilizzate per produrre l'Amarone. Questo processo arricchisce il vino in aromi, profumo, grado alcolico e corpo. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene avviato all'affinamento secondo la tradizione, per acquisire più equilibrio e rotondità, mantenendo la fruttuosità originale.

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 primi a base di pasta e secondi di carni rosse quali carne grigliata, stufata. E' indicato inoltre con formaggi mediamente stagionati e cacciagione di piuma e pelo. Da servire alla temperatura di 18-20°C. Da stappare almeno due ore prima di servire.

Dati analitici

Alcool: 13.5 %
Acidità totale: 5.5 g/l.
Acidità volatile: 0.49 g/l.
Zuccheri riduttori: 7 g/l.
Estratto secco netto: 29.5g/l