

Il Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Biologico di Monteci

LINK: <https://foodandwinemagazine.it/il-valpolicella-classico-superiore-ripasso-doc-biologico-di-monteci/>



Il Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Biologico di Monteci 6 Novembre 2025 Carlo B e l l i n o
Share on your Facebook
Share on your Twitter
Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Biologico firmato Monteci: un vino seducente che conquista al primo sorso

Nella Valpolicella Classica, terra di colline generose e vigneti antichi, nasce un vino che incarna la sintesi perfetta tra tradizione, sostenibilità e passione per la viticoltura: il Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Biologico Monteci. Frutto di uve autoctone coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica, questo vino rappresenta la filosofia della famiglia Righetti, alla guida di Monteci, da sempre impegnata nel rispetto della natura e nella valorizzazione del territorio veronese. L'approccio sostenibile in vigna consente di ottenere uve

genuine, capaci di raccontare con autenticità la ricchezza aromatica e l'identità della Valpolicella. Il fascino antico della tecnica del Ripasso Il nome "Ripasso" rimanda ad una pratica antica, nata dalla sapienza contadina: il Valpolicella viene rifermentato sulle vinacce delle uve appassite già utilizzate per la produzione dell'Amarone e del Recioto. Monteci interpreta questa tradizione con rigore e originalità, ottenendo un vino di maggiore struttura, intensità e complessità aromatica. Questo processo, seguito da un affinamento in botti di rovere per almeno 24 mesi, arricchisce il vino di note calde e avvolgenti. Il risultato è un bouquet elegante e profondo, dove si intrecciano profumi di frutta rossa matura, sentori floreali e raffinate sfumature speziate. Un vino premiato, una storia di eccellenza A testimoniare la sua qualità, il Ripasso biologico Monteci ha

ottenuto importanti riconoscimenti internazionali: 94 punti da Luca Maroni Medaglia d'argento al SMV Canada Medaglia d'argento al concorso Mundus Vini Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2020 Note di degustazione
Esame visivo: rosso rubino con riflessi granato. Esame olfattivo: l'impatto è fruttato, in evidenza sfavillii di marasca, vivaci frutti di bosco e fragoline selvatiche in abbondanza. Esame gusto-olfattivo: all'assaggio fine e aggraziato palesa buon corpo, gusto pieno ed equilibrio fino all'ultimo respiro. Persistente e molto gradevole il finale. Abbinamento: ottimo con salumi, primi di carne, carne rossa, formaggi stagionati.