Valpolicella Ripasso Biologico Monteci: l’equilibrio tra tradizione e sostenibilità

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Novembre 2025



Il Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Biologico Monteci unisce tradizione e sostenibilità. Ottenuto da uve autoctone biologiche e dall’antica tecnica del ripasso sulle vinacce di Amarone e Recioto, affina 24 mesi in botti di rovere. Il risultato è un vino rosso strutturato, complesso e ricco di aromi fruttati e speziati, espressione autentica del terroir veronese.

Nel cuore della Valpolicella, terra vocata alla viticoltura d’eccellenza, nasce il Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Biologico Monteci, un vino che esprime la tradizione, la

passione e il rispetto per la terra. Prodotto da uve autoctone coltivate secondo i principi dell'agricoltura **biologica**, il Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Monteci esprime un perfetto equilibrio tra tradizione e sostenibilità. L'approccio rispettoso nei confronti della terra permette di ottenere uve genuine, capaci di restituire tutta la ricchezza aromatica del terroir veronese.

Il Ripasso, da cui questo vino prende il nome, è una tecnica antica, nata dalla saggezza contadina e dall'ingegno dell'uomo, per valorizzare ogni parte della vendemmia. Monteci l'ha reinterpretata con rigore e originalità: il Valpolicella viene fatto **rifermentare** a contatto con le vinacce di uve appassite già utilizzate per la produzione dell'Amarone e del Recioto. Questo passaggio dona al vino maggiore struttura, complessità e intensità aromatica, rendendolo un'espressione autentica e potente del territorio.

Questo processo, unito all'**invecchiamento** in botti di rovere per almeno 24 mesi, conferisce al vino maggiore struttura, intensità e complessità aromatica, espressa in un bouquet di profumi di frutta rossa, sentori floreali e piacevoli note speziate.

Il Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Biologico di Monteci si presenta con un colore rosso intenso dai riflessi granati e un gusto pieno, corposo ed equilibrato, che ne definisce una **personalità** distintiva e ben delineata. Un vino ideale per chi cerca autenticità e qualità, in una bottiglia che racconta la bellezza della Valpolicella, senza compromessi.

Punti chiave

1. **Valpolicella Ripasso Biologico Monteci** unisce tradizione

e sostenibilità agricola.
2. **Antica tecnica del Ripasso** utilizzata sulle vinacce di Amarone per struttura.
3. **Affinamento di 24 mesi** in rovere conferisce complessità e note speziate.