

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Novaia significa nuovo cortile, un nuovo insediamento nella valle. Una villa fu costruita qui nel XV secolo. La famiglia Vaona vi venne a vivere nel XVIII secolo e vi abita ancora oggi. Alla fine del diciannovesimo secolo Paolo Vaona iniziò a produrre e vendere bottiglie di vino. Ha iniziato con Valpolicella e Recioto, presto apprezzato non solo a livello locale ma anche sul mercato nazionale. La cantina passò al figlio Bruno, che purtroppo morì in giovane età lasciando i suoi due giovani figli Gianpaolo e Cesare orfani. Non avevano altra scelta che interrompere l'attività di vinificazione avviata dal nonno e proseguire solo con la produzione dell'uva. Giampaolo studiò enologia e nel 1973 lui e suo fratello Cesare decisero di riprendere l'attività per la quale la loro famiglia aveva guadagnato fama e popolarità. I due fratelli riaprirono la cantina e scelsero il nome Novaia per la nuova impresa. Una piccola produzione di buona qualità che è cresciuta e ha ottenuto riconoscimenti negli anni '80 e '90. Nel 2005 arrivò la quarta generazione: Marcello (figlio di Gianpaolo) e Cristina (figlia di Cesare). Con loro l'azienda ha iniziato la sua conversione verso la produzione biologica, iniziata nel 2011 e terminata con la vendemmia 2014 e la certificazione della vendemmia di quell'anno.

Premi più recenti

JAMES SUCKLING: 90/100

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	Corvina, Corvinone, Rondinella
Contenitore per fermentazione:	Acciaio inossidabile
Durata della fermentazione alcolica:	7-8 giorni
Invecchiamento prima dell'imbottigliamento:	12 mesi
Invecchiamento in bottiglia:	4 mesi
Tappo:	Sughero

Vigna

Location della vigna:	Valpolicella (Verona)
Periodo di vendemmia:	La terza decade di Settembre

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Colore rubino intenso Profumo intenso e pulito con sentori di spezie al naso e una nota decisa che evoca la doppia fermentazione sulle vinacce di Amarone (tecnica ripasso). Al palato ha buon alcol, acidità medio-bassa, tannini sviluppati. Corpo pieno e consistenza, sapido, persistente, ben armonico.

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.