



Valpolicella Ripasso Superiore DOC



Das Gebiet

Das Valpantena-Tal ist die einzige anerkannte Unterzone des Valpolicella-Gebiets und dank der Bodenschaffenheit bereits seit dem Zimber- und später auch Römer-Zeiten als das beste Wein-Anbaugebiet der Verona-Umgebung.

Dieser Valpolicella wird aus 50% Corvina-, 20% Corvinone-, 20% Rondinella-, 10% Molinara-, Croatina und Oseleta -Trauben gewonnen, die aus den eigenen Weinbergen im Valpantena-Tal stammen.

Bodenschaffenheit: lehmartiger und kalkartiger Boden , 90 DZ Truben pro Hektar und zirka 4500-5000 Rebstöcke pro Hektar.

Die Weinbereitung

Nach der Vinifikation wird der Jungwein nach dem "Ripasso-System" etwa 10 Tage lang auf den Trestern des Amarone gelagert und danach zur 18-monatgen Reifung in Holzfässer aus französischer Eiche umgefüllt. Nach der Abfüllung verfeinert sich einige Monate lang in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Die Weincharakteristiken

Seine Farbe ist rubinrot. Obwohl dieser Ripasso ein gut strukturierter Wein ist, verliert er im Bukett nicht seine Frucht und Frische. Im Geschmack ist er trocken, würzig und sehr gut ausgewogen. Er erinnert an Sauerkischen und Waldfrüchte.

Er paßt gut zu rotem Fleisch und mittelreifen Käsesorten.

Serviertemperatur 16-18°C

Acool 14%