

## RIPASSO VALPOLICELLA D.O.C. CLASSICO SUPERIORE

Ripasso heisst übersetzt „erneuter Durchgang“. Genau das geschieht mit dem jungen Valpolicella, der auf den gärungswarmen Trester des Amarone gefüllt wird, was zu einer zweiten Gärung führt. Das macht den Wein voller, dunkler und komplexer.

### ANBAUGEBIET

Rundum in den Gemeinden Valgatara und Marano vom situierten Weingut in der Classico Zone.

### BODENBESCHAFFENHEIT

Kalkhaltige Gesteinböden um die sortentypische Bouquet der Trauben zur Geltung bringen.

### REBSORTEN

Trauben: 80% Corvina Veronese & Corvinone Veronese, 20% Rondinella.

### TECHNOLOGIE

Von Hand geerntete Weintrauben Ende September. Sorgfältige Kelterung, Fermentierung und Mazeration der frischen Trauben im Oktober für ca. 10 Tage. Danach wird der Wein vom Trester getrennt. Der Wein ruht bis Januar/ Februar im Stahltank. Anschliessend wird der Wein nochmals fermentiert auf dem Trester des gerade frisch entstandenen Amarone, der gerade vom Trester abgezogen worden ist, um diesem Wein mehr Körper, Aroma und Struktur zu verleihen (Traditionelle Technik „Ripasso“). Affinierung in slawonischen Eichenholzfässer von 50hl für 12 Monate und weitere 4 Monate in der Flasche.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Rubinrot.  
Geruch: weiniger, zarter und feiner ätherischer Duft.  
Geschmack: trockene Geschmacksnote, harmonisch, weich mit typischem leichten bitteren Nachgeschmack, anhaltende Geschmacksempfindung.  
Empfehlung: Besondere geeignete Begleitung zu Herbstrisotto (Pilz-,roter Radicchio, Safran-Risotto), Teigwaren, diverse Fleisch- und Schmorbraten oder Siedfleischsteller, gegrillte Fleischplatten.

### CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt, % vol. 13.5

### HANDELSEIGENSCHAFTEN

0,75L; 1,5L

### SERVIERTEMPERATUR

17-18° C (eine Stunde vorher entkorken)

### AUFBEWAHRUNG

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.



Artikel v5005

