



VALPOLICELLA RIPASSO

D.O.C.

Classico Superiore



HERKUNFTSGEBIET:

Klassisches Gebiet Valpolicella.

TRAUBEN:

70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella und Molinara.

BODEN:

Der Boden ist überwiegend tonig-kalkhaltig mit einem hohen Fels- und Steinanteil.

WEINBERGE:

Die Weinberge befinden sich auf einem nach Süden ausgerichteten Hügel in einer Höhe zwischen 400 und 530 Metern über dem Meeresspiegel. Die von uns angewandte Anbaumethode ist die Veroneser Pergola. Die Ernte erfolgt streng per Hand, beginnt in der letzten Septemberwoche und dauert bis Oktober

VINIFIKATION UND REIFUNG:

“Ripasso” ist eine alte Technik, bei der der “Valpolicella-Wein“ auf den Schalen von Amarone widerfermentiert wird. Diese önologische Praxis spiegelt die traditionellen bäuerlichen Werte wider, “nicht zu verschwenden”, in diesem Fall die Schalen mit ihrer reichen Farbe, ihrem einzigartigen Aroma und ihrem unvergorenen Zucker, die aus der Herstellung von Recioto und Amarone gewonnen werden. Die zweite Gärung verbessert daher die Qualität des Weins, der dann mindestens 12. Monate in 2000-Liter-Eichenfässern und in 25-Liter-Barriques reift.



750 ML