

Valpolicella Ripasso Doc Classico Superiore



DER VALPOLICELLA SUPERIORE IST VON GROSSER KOMPLEXITÄT UND ELEGANZ, ein Erbe der jahrhundertealten Familientradition. Der Stil ist im Einklang mit dem typischen Ausdruck der drei Trauben Corvina, Rondinella und Corvinone und dem Terroir der Gegend. Die Ripasso-Methode wird auf schonende Weise mit der Durchführung einer zweiten langen Mazeration und Gärung des gerade gepressten Amarone-Tresters der gerade angewendet, um dem Wein mehr Komplexität, eine feine Struktur und intensive Farbe zu verleihen.

Mit Nuancen, die an den Amarone erinnern hat dieser Wein eine helle rubinrote Farbe. Er erinnert intensiv an Kirsche, Heidelbeere, Lakritze und hat Spuren von würzigen Zimt- und Pfeffer-Noten. Am Gaumen präsentiert er sich weich und warm, unterstützt von samtigen Tanninen und optimaler Säure. Der Abgang ist lang und fruchtig.

KLASSIFIZIERUNG

Valpolicella Ripasso
Doc – kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung

PRODUKTIONSPHILOSOPHIE

Questo Valpolicella Ripasso ottenuto impiegando le tradizioni tecniche di vinificazione che conferiscono un carattere unico ed immediatamente riconoscibile. Esso rappresenta la piena espressione della tradizione vinicola veronese, rinnovando in questo modo la più che centenaria storia della Famiglia.

BODENBESCHAFFENHEIT

Hügelgelände, ton- und kalkhaltig

TRAUBENSORTEN

Corvina 75%, Rondinella 10%, Corvinone 15%

WEINLESE

Ende Settembre

PFLANZENDICHTE

Guyot - 5600 piante/ha

PFLANZENSETZUNG

1991/1993

WEINLESE, HERSTELLUNG UND REIFUNG

In Arbizzano, in der Klassischen Valpolicella +-Region, werden nahe der Amarone-Weinlese, und zwar Mitte Oktober, per Hand die Trauben für den Valpolicella geerntet. Die Trauben werden gepresst, kalt mazeriert und 25-30 Tage unter kontrollierter Temperatur gegärt und unter täglicher Unterstoßung des Tresterhutes der Gärung überlassen. Ist die Gärung beendet, wird der Wein in Stahl-Behälter gefüllt, um dann in der Zeit zwischen Ende Januar und Mitte Februar nochmals durch die noch ganzen Trauben des Amarone zu laufen. Der „Ripasso“-Prozess führt zu einer zweiten Mazeration und Gärung, bei der der Wein seine typischen Aromen der eingetrockneten Trauben, mehr Struktur und dank der weichen Tanninen mehr Eleganz erhält. Der Weinpressung folgt die Dekantierung und Abfüllung in große Eichenfässer, in denen die malolaktische Gärung stattfindet. Nach 24 Monaten wird der Wein in Flaschen gefüllt und mindestens sechs Monate einer weiteren Flaschengärung ausgesetzt.



14% VOL.
SERVIERTEMPERATUR 15°-18°C
PASST ZU *Fleischgerichten, Käsesorten mittlerer Reifung*

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

Una tenuta privata della Famiglia Bertani - A Bertani Family private estate

Az. Agricola Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani · Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italien
tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine