



SenzaFine Valpolicella Ripasso DOC

Weinberg: località Ferrazze (VR)

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 30 Jahre

Auslegung: Süd, Süd-Ost

Böden: kalkhaltiges Grundskelett mit tonigen Bestandteilen

Trauben: Auslese bester Trauben der Sorte Corvina, Corvinone, Rondinella

Ertrag/ha: 80 DZ

Ausbau: Die Corvinatrauben werden gegen Ende September im Weinberg selektioniert und in kleinen Kassetten gelesen um sie für kurze Zeit in einem trockenen, gut durchlüfteten Raum zu trocknen. Die Lese der Corvinone und Rondinella- Trauben erfolgt etwas später Anfang Oktober. Es folgt für alle Trauben eine sanfte Pressung. Für ca. 10 Tage kontrollierter Temperatur und regelmäßiger Umwälzung des Traubenguts wird die Mazeration der Trauben eingeleitet. Dann folgt die ca. 20 Tage andauernde alkoholische Gärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur von 22- 24 °C. Dabei bleibt der Wein weiterhin auf den Schalen um die Tannine zu extrahieren, die dem Wein eine gute Langlebigkeit verleihen. Es folgt die malolaktische Gärung. Im Februar erfolgt eine weitere Gärung (Ripasso) des Weines auf der Maische den zwischenzeitlich abgepressten Amarone-Trauben um die dort verbliebenen Restzucker und Extrakte aufzunehmen und somit mehr Struktur und Komplexität für den Wein zu gewinnen. Ausbau in Tonneau Fässern (500 l) für 12 Monate. 2 Monate Ruhezeit auf der Flasche.

Durchschnittliche Analysedaten:

Alkoholgrad: 13,8 % Vol.

Restzucker: 3,7 gr/l

Säure: 5,4 gr/l

Weinbeschreibung:

Kräftiges Rubinrot, komplexe, intensive Nase mit Anklängen an reifen roten Früchten sowie süße Gewürze wie Lakritz und Schokolade. Elegante, komplexe Struktur, vollmundig mit langem, weichem Abgang, der an Waldfrüchte erinnert.

Speiseempfehlung:

Geschmortes Rindfleisch, Braten, Wild und gereifte Käse.