



VALENTIN
WINE

Ripasso della Valpolicella DOC

Ripasso della Valpolicella, Capricorno

CHF 13.00

-  50cl
-  13%
-  Veneto
-  Corvina, Molinara, Rondinella
- AN 290050-

Degustationsnotiz Nase

in der Nase Aromen von Rosinen, Dörrzwetschgen, Kompott und etwas Rosenduft

Degustationsnotiz Gaumen

sehr harmonisch und angenehm mit guter Balance zwischen Säure und Gerbstoffen.
Mittlerer Abgang

Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbaugebiete Venetiens ziehen sich vom Gardasee an den Voralpen entlang bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich an die Grenze zum Friaul. Auf einer Fläche von rund 80'000 Hektaren werden vor allem die Sorten Garganega, Glera und Corvina – die zusammen mit Rondinella die Basis für die berühmten Amarone, Valpolicella und Bardolina bilden – angebaut.

Subregion

Der Ripasso della Valpolicella bedeutet: "nochmals bearbeitet" oder wörtlich "erneuter Durchgang". Das heisst, dem fertig vergorenen Valpolicellawein, welcher aus den Traubensorten, Corvina Veronese, Rondinella als auch Molinara besteht wird für ca 15 bis 20 Tage ungespresste Schalen einer Amarone- oder Recioto-Gärung hinzu gegeben. Diese Schalen enthalten noch Hefen und Zucker und so entsteht eine zweite Gärung. Das Resultat ist ein Wein mit hoher Geschmacksfülle, intensiver Farbgebung, mehr Gerbstoffen (Tannine), komplexere Aromen, herausragende Struktur und dadurch auch einem sehr guten Reifungspotenzial. Der "kleine" Bruder vom grossen Amarone, der durch sein Herstellungsverfahren immer etwas günstiger daher kommt, jedoch sich jederzeit mit dem "grossen" Bruder messen kann.