



VALENTIN
WINE

Ripasso della Valpolicella DOC

Ripasso della Valpolicella 2018

Casalforte

CHF 14.90

statt CHF 17.50

-  75cl
-  14%
-  Veneto
-  Corvina, Rondinella, Molinara
- AN** 28757518

Vinifikation

im Stahltank ausgebaut.

Degustationsnotiz Nase

In der Nase komplexe Aromen von Kirschen und roten Früchten, begleitet von würzigen Noten.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen vollmundig und angenehm weich.

Passt zu

Grilladen, Lamm, Pasta, Wild

Trinkreife

Jahrgang + 7 Jahre

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.



VALENTIN
WINE



Ripasso della Valpolicella 2018 Casalforte

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 ungepresste 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.