

VALENTIN WINE

Ripasso della Valpolicella DOC

Ripasso Cami 2023

CHF 10.80

- 50cl
- 15%
- Veneto
- Molinara, Rondinella, Corvina
- AN 467650–

Vinifikation
Zweite Gärung des Amarone-Tresters mit anschliessendem Ausbau im Eichenfass.

Degustationsnotiz Nase
Würziges und fruchtbetontes Bouquet mit leichter Dörrfruchtaromatik.

Degustationsnotiz Gaumen
Trocken mit mittlerem Körper, präsenten Gerbstoffen, einer dunklen Beerenfrucht-Aromatik und einem mittellangem Abgang.

Passt zu
Deftige Fleischgerichte, Braten oder Wild

Trinkreife
Jahrgang + 6 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.

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.