

VALENTIN WINE

Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

Ripasso I Quadretti 2020 La Giaretta

CHF 26.00

75cl
15%
Veneto
Corvina, Rondinella, Molinara
AN 27037520

Vinifikation
Der Weinbereitungsprozess sieht ein leichtes Trocknen der Trauben vor, danach wird der Wein noch kurz auf dem Trester des Amarone della Valpolicella vergoren. Der Ausbau in kleinen Holzfässern dauert ungefähr 2 Jahre und nochmals 6 Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Verkauf gelangt.

Degustationsnotiz Nase
intensives Bouquet nach getrockneten Pflaumen, Kirschen, etwas Rosinen. Dazu florale Ankläge und eine zarte Holzwürze.

Degustationsnotiz Gaumen
weicher, dichter Auftakt, viel Schmelz und ein grosses Volumen, dicht, kräftig, im Abgang feinkörniges Tannin und langanhaltend.

Passt zu
Perfekt zu Fleischgerichten mit ausgeprägtem Geschmack, Fleisch vom Grill, Schmorbraten, aber auch zu Wurstwaren aller Art und reifem Käse.

Trinkreife
Jahrgang + 12 Jahre

Produzent
Das junge Winzerehepaar Francesca und Francesco arbeiten und leben auf ihrem Weingut in der Gemeinde Valgatara, ein paar Kilometer ausserhalb von Verona. Mit ihrer herzlichen und unkomplizierten Art begeistern Sie ihre treue Stammkundschaft immer aus neue für die liebliche hügelige Gartenlandschaft des Valpolicella. Ihre Leidenschaft und die vielen Stunden der Handarbeit, die sie in Weinberg und Keller investieren, sind in ihren Weinen unverkennbar. Jeder ihrer Weine trägt seine eigene, individuelle Handschrift, die von liebevoller Pflege der Weinberge und Trauben zeugt. Nach dem Motto „klein aber fein“ werden keine riesigen Mengen erzeugt – was grundsätzlich sehr sympathisch ist.



VALENTIN WINE

Ripasso I Quadretti 2020 La Giaretta

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.