



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC

CHF 18.50 inkl. MwSt.

La Giaretta

Region: Veneto (Valgatara / Marano di Valpolicella) / Italien

Jahrgang: **2014**

Kategorie: mittelschwerer Rotwein

Alkohol: 13.5 % vol

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Corvina 30% , Corvinone 30% , Rondinella 40 %**

Ausbau: Barrique



SKU: I020310.075

Kategorien: [Italien](#), [Rotwein](#), [Veneto - Venetien](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Valpolicella Ripasso von La Giaretta wird nach der traditionellen „Ripasso“ – Technik hergestellt. Hierbei wird der junge Valpolicella Classico einer zweiten Fermentation auf den Schalen des Amarone unterzogen, wobei der Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore entsteht. Ein Wein mit kräftigerer, rubinroter Farbe, tieferen Struktur, mehr Fruchtigkeit und einen höheren Alkoholgehalt.

Degustation:

Rubinrot. In der Nase Kirschen, Waldbeeren und Gewürze. Am Gaumen robust und harmonisch.

Ideale Trinktemperatur: 18°C

Passend zu: vielen kräftigen Hauptgerichten, ideal jedoch zu dunklem Fleisch, Lamm, Wild, Salami und Trockenfleisch

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: überwiegend ton- und strichweise kalkhaltig, 300 m. ü.d.M.

Traubenlese: ca. Mitte September - Ende Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Alter der Rebstöcke: ca. 30 - 50 Jahre

Haltungssystem: Pergola 90%, Guyot 10%

Fermentation:

Fermentation: Gemäss der klassischen Ripasso-Herstellung werden die frisch geernteten Trauben gepresst, der Saft vergoren und der junge Valpolicella Wein einer zweiten Fermentation während ca. 30 Tagen auf den Schalen des Amarone unterzogen.

Ausbau:

12 - 14 Monate in französischen Barriques und großen slawonischen Holzfässern, danach weitere 5 - 6 Monate in der Flasche.

Technische Daten:

Restzucker: 4.7 g/l

Gesamtsäure: 5.7 g/l

pH: 3.3