



Valpolicella Superiore Ripasso D.O.C.

“Wenn sie an Soraighe denken, haben unsere Kunden in den meisten Fällen den Ripasso della Valpolicella im Kopf: warm, stark, seidig... typisch, aber auch neu. Eine große Leidenschaft ...“. Familie Bennati

Wein Typologie: Rotwein – “ripasso”

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Herstellungsort: Cazzano di Tramigna, in der Provinz Verona

Technische Daten: Alkoholgehalt 14.00 % vol.

Zuckergehalt g/l 7

Gesamt-Säuregehalt g/l 5.5

Der Wein ist einer Milchsäuregärung ausgesetzt

DIE WEINBERGE

Bodentyp: kalkhaltige Ablagerungen unterschiedlicher Farben, Oberfläche reich an Steinen und Kalksteinen.

Stockdichte: 4000 Pflanzen / Hektar

Lage: Hügel mit Terrassen

Anbauform: hauptsächlich Pergola Veronese

Weinbau: manuell

Ertrag pro Hektar: maximal 90/100 Doppelzentner/Hektar

IM WEINKELLER

Vinifizierung in zwei Stufen:

a) Vinifizierung frischer Trauben für die Herstellung des Valpolicella Superiore: nach der Handlese werden die Trauben abgebeert und gekeltert. Danach werden Beeren und Most in Tanks zusammen mit ausgewählten Hefen gefüllt, um die alkoholische Gärung zu starten. Die alkoholische Gärung findet temperaturgesteuert statt (24-25°C), um die fruchtigeren Komponenten der Traubenschale herauszuziehen.

b) Ripasso Verfahren: Aufweichen des Valpolicella Superiore mit gegorenem Trester rosiniertes Trauben, die vorher für die Herstellung von Recioto oder Amarone benutzt wurden. Durch diese Prozedur wird der Wein reicher und komplexer sowohl am Gaumen als auch an der Nase, sodass er nicht mehr nur „Valpolicella Superiore“ genannt wird, sondern die Benennung Ripasso erhält.

Reifung: 12 Monate lang in Barriques und Fässern

Filtrierung: der Wein wird nur teilweise filtriert, um einen breiteren Ausdruck der organoleptischen Merkmale der benutzten Rebsorten zu ermöglichen. Eventuelle, leichte Depots sind ein Beweis der Natürlichkeit des Produktes.

DIE VERKOSTUNG

Organoleptische Merkmale: intensives Rot mit Noten reifer Früchte (insbesondere Kirsche) auf einem Hintergrund von Vanille, Tobak und Kakao. Am Gaumen ist er sehr lang und weich.

Gastronomische Kombinationen: sehr gut mit rotem Fleisch und reifem Käse, ausgezeichnet mit Wild.

Serviertemperatur: öffnen und kurz atmen lassen - um 18°C servieren.

Empfohlenes Glas: Weites Glas