



La Mora della Valtramigna - Valpolicella Ripasso D.O.C. Superiore

Durch unseren Ripasso «la Mora della Valtramigna» wollten wir ein Bild der Länder malen, die wir seit Generationen kennen und pflegen, als wollten wir ihnen für diese freundliche Zusammenarbeit danken. Wir möchten das Tramignatal nicht mehr als «ein Gebiet nicht weit entfernt von...» bezeichnen; die Zeit ist gekommen, es mit seinem Namen zu nennen. Familie Bennati

Wein Typologie: Rotwein

Rebsorten: Corvina 85%, Rondinella 10%, Molinara 5%

Herstellungsort: Cazzano di Tramigna, in der Provinz Verona

Technische Daten: Alkoholgehalt 14.50 % vol. | Zuckergehalt g/l 7

Gesamt-Säuregehalt g/l 5.9

DIE WEINBERGE

Bodentyp: kalkhaltige Ablagerungen unterschiedlicher Farben, und Oberflächen reich an Stein und Kalkstein.

Stockdichte: 4000 Pflanzen/Hektar

Lage: Hügel mit Terrassien

Anbauform: Pergola veronese

Weinbau: manuell

Ertrag pro Hektar: maximal 90 Doppelzenter pro Hektar

IM WEINKELLER

Vinifizierung durch 2 Phasen:

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 Bezeichnung Ripasso erhält.

Reifung: 12 Monaten in neuen Barriques.

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 granatfarbigen Nuancen, fruchtig mit Noten von reifen Kirschen, Vanille, Tabak und Kakao. Am Gaumen ist er lang und weich.

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

Serviertemperatur: vor dem Genuss kurz atmen lassen - und um 18°C servieren.

Empfohlenes Glas: Weites Glas