



# VALPOLICELLA RIPASSO

## D.O.C.

### Classico Superiore



---

#### HERKUNFTSGEBIET:

Klassisches Gebiet Valpolicella.

#### TRAUBEN:

Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara.

#### BODEN:

Der Boden ist überwiegend tonig-kalkhaltig mit einem hohen Fels- und Steinanteil.

#### WEINBERGE:

Die Weinberge befinden sich auf einem nach Süden ausgerichteten Hügel in einer Höhe zwischen 400 und 530 Metern über dem Meeresspiegel. Die von uns angewandte Anbaumethode ist die Veroneser Pergola. Die Ernte erfolgt streng per Hand, beginnt in der letzten Septemberwoche und dauert bis Oktober

#### VINIFIKATION UND REIFUNG:

“Ripasso” ist eine alte Technik, bei der der “Valpolicella-Wein“ auf den Schalen von Amarone widerfermentiert wird. Dieser Vorgang, führt zu einer zweiten Gärung, wodurch die Qualität des Weins verbessert wird. Anschliessend reift er für etwas 3 Monate in 225-Liter-Barriques des zweiten und dritten Durchgangs und danach für mindestens 12 Monate in großen 2000 -Liter-Eichenfässern. Die zweite Gärung verbessert daher die Qualität des Weins, der dann mindestens 12. Monate in 2000-Liter-Eichenfässern und in 25-Liter-Barriques reift.

---



---

750 ML