

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE LA CASETTA

Der Valpolicella Ripasso „La Casetta“ ist das Ergebnis der kontrollierten Technik nochmaliger Gärung auf dem Trester des Recioto, was einen absolut originellen Wein mit Eigenschaften von unvergleichlicher Geschmeidigkeit und Komplexität hervorbringt. Eine opulenter Ripasso. Seine Farbe ist von einem tiefen Rubinrot mit violetten Nuancen, das Aroma ist intensiv und der Geschmack vollmundig mit Noten von Trockenfrüchten. Der intensive Duft erinnert an Kirschen und Gewürze. Ihr Gaumen wird einen Freudensprung machen, wenn er schon vom ersten Schluck an einen warmen, vollmundigen Geschmack mit Noten von Trockenfrüchten entdeckt. Und bei Tisch? Ausgezeichnet zu allen Arten von gegrilltem rotem Fleisch und Schmorbraten, zu Wild mit kräftigem Geschmack und zu reifem Käse.

DER WEINBERG

Im Herzen des Valpolicella Classica, auf den Hügeln von Negrar. Höhenlage zwischen 230 und 450 Meter ü. M., Südwestausrichtung. Die Böden sind von unterschiedlicher Zusammensetzung, vorwiegend geprägt von Tonschichten und nummulitischen Kalkschichten. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Pergoletta Veronese (Pergolaerziehung mit geneigtem Dach). Alter der produktiven Reben: 15 Jahre. Augen pro Stock: 18. Stockdichte: 3.300-3.500 Reben pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 60 hl.



REBSORTEN

65% Corvina

15% Corvinone

10% Rondinella

10% andere
Sorten laut
Reglement



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

16-18 °C



ALKOHOLGEHALT

14% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: zwischen Ende September und Anfang Oktober, mit ausschließlich manueller Selektion. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 25-28 °C. Mazeration für 12 Tage, programmierte Remontage 3-mal täglich, jeweils 20 Minuten. Verbleib in Stahltanks bis Februar. Mischen mit dem Trester des Recioto, Kontakt über 15 Tage bei einer Temperatur von 15 °C und täglicher Remontage. Vollständige malolaktische Gärung. Ausbau zunächst in Holz, in Stahl und anschließend in der Flasche. Stabilisierung: natürlich.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Er passt sehr gut zu allen Arten von rotem Grill- oder Schmorfleisch. Hält dem starken Geschmack von Wild und reifem Käse stand.

JAHRGANG 2015

Sehr ausgewogener Jahrgang, wenn auch mit einer ziemlich trockenen Sommerperiode, in der die Rebe jedoch auf den Wasservorrat des regnerischen Jahres 2014 zurückgreifen konnte. Dank der warmen und langanhaltenden Sommertemperaturen hat die Rebe eine beträchtliche Photosynthese entwickelt, so dass die Konzentration von Zucker und Farbstoffen größer war. Der Jahrgang 2015 zeichnet sich durch große Ausgewogenheit und Langlebigkeit aus, mit sehr weichen und süßen Tanninen.