

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE VIGNETI DI TORBE

Dieser Valpolicella Ripasso wird aus Trauben hergestellt, die in höheren Hügellagen in Torbe angebaut werden. Ein Wein mit einer tief rubinroten Farbe, die beim Blick ins Glas sehr befriedigend ist. Der Duft ist komplex, da er von der Frische der Früchte ausgeht, leichte Noten von Gewürzen. Wenn der Duft komplex ist, dann ist der Geschmack harmonisch, voll und samtig zu nennen, mit der richtigen Balance zwischen Tanninen und Säure. Genau aus diesem Grund passt er sehr gut zu allen Arten von rotem Fleisch, sowohl gegrillt als auch geschmort. Bei 16-18 °C servieren. Fabelhaft!

DER WEINBERG

Im Herzen des Valpolicella Classica, auf den Hügeln von Negrar, Ortsteil Torbe. Höhenlage von 300 bis 420 Meter ü. M., überwiegend Südostausrichtung. Bodenart: hauptsächlich auf Eozän-Mergel. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Pergoletta Veronese (Pergolaerziehung mit geneigtem Dach). Alter der produktiven Reben: 15-25 Jahre. Augen pro Stock: 18. Stockdichte: 3.300-3.500 Reben pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 60 hl.



REBSORTEN

60% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella
10% andere Sorten laut Reglement



KATEGORIE
Trockener Rotwein



FORMAT
750 ml



SERVIERTEMPERATUR
16-18 °C



ALKOHOLGEHALT
13,5% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: Anfang Oktober, mit ausschließlich manueller Selektion. Einmaischen mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 25-28 °C. Mazeration für 10 Tage, programmierte Remontage 3-mal täglich. Verbleib in Stahltanks bis Februar. Mischen mit dem Trester des Amarone, 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 Fleisch, sowohl gegrillt als auch geschmort.

JAHRGANG 2016

Der Jahrgang 2016 ist ein optimaler Jahrgang geworden, wirklich wie aus dem Bilderbuch! Die Sommertemperaturen sind nicht über 35 °C gestiegen, so dass es keine Exzesse gab wie in 2015. Bei der chemischen Zusammensetzung der Trauben findet man einen hohen Zuckergehalt, gute Säure und einen besonders hohen Gehalt an Anthocyanen. Dies ist auf die starken Tag/Nacht-Temperaturschwankungen zurückzuführen, die vor allem während der Veraison aufgetreten sind. In dieser Zeit reagiert die Rebe stark auf die Ansammlung von Farbstoffen. Ein Jahr ohne pflanzenpathologische Probleme jenseits der Norm,

mit Ausnahme der Attacken von falschem Mehltau im Juni, die Rebe konnte ihren Reifeprozess regulär fortgesetzt (Kompaktierung der Trauben Anfang Juli und Beginn der Veraison Anfang August). Die Reifung begann Mitte August und war in der ersten September-Dekade mit dem Erreichen ausgezeichneter Werte der wichtigsten önologischen Parameter und ohne Probleme mit dem Grauschimmel abgeschlossen.