

# 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.

**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 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,



### 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. Einmischen 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.

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.