

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE BIOLOGICO

Von biologischen geführten Weinbergen auf den höchsten Hügeln des Valpolicella Classica gelegen, kommt dieser authentische Wein, der die Werte von Tradition und Nachhaltigkeit als Basis der Philosophie der Produktion der Kellerei widerspiegelt.

Farbe: dunkles volles rubinrot. Bukett: komplex, von roten Früchten, weinig und würzig. Geschmack: harmonisch, voll und samtig, mit einem ausgeglichenen Verhältnis zwischen Tanninen und Säuregehalt.

DER WEINBERG

Der Wein stammt von aktuell zwei auf biologische Weise kultivierten und zertifizierten Weinbergen im Valpolicella Classica. Der erste liegt in einer durchschnittlichen Höhenlage von 250 Metern über dem Meeresspiegel. Die Ausrichtung ist süd-südwestlich. Der zweite Weinberg liegt in Mazzurega (Fumane) in einer Höhenlage von 450 Metern über dem Meeresspiegel und ist südwestlich ausgerichtet. Bodenbeschaffenheit: beide Weinberge haben eine unterschiedliche Bodenbeschaffenheit von Ton-, Lehmböden, mittel kalkhaltig und reich an Steine. Grasbewuchs des Weinbergs. Erziehungsform: Pergoletta Veronese. Alter der für die Erzeugung verwendeten Rebstöcke: 6-40 Jahre (Negrar) und 3-40 Jahre (Mazzurega). Augen pro Stock: 18. Anbaudichte: von 2500 (für die älteren Reben) bis zu 3500 Rebstöcke pro Hektar (für die neueren Anlagen). Hektarertrag: 60 hl.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Dieser Wein passt sehr gut zu allen roten Fleischsorten, vom Grill oder gekocht. Gut auch zu der traditionellen italienischen Küche wie z.B. Bandnudeln mit schwarzen Trüffeln. Empfohlene Temperatur: 16-18 °C.

JAHRGANG 2018

Der Klimawandel stellt zunehmend höhere Anforderungen an die Professionalität: Die Niederschläge im Jahr 2018 waren seit dem Frühjahr reichlich und verlangten von den Weinbauern viel Einsatz, um die Gesundheit der Reben zu schützen, bei einigen Rebsorten regulierend gegen Überproduktion vorzugehen und die besten Trauben für die Lese auszuwählen. In qualitativer Hinsicht war der Hang erneut gegenüber der Ebene im Vorteil, da das übermäßige Wasser dank des Gefälles ablaufen konnte, sodass die Trauben optimal reifen



REBSORTEN



70% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

16-18 °C



ALKOHOLGEHALT

13,50% vol

DIE PRODUKTION

Weinlese: Anfang Oktober durch reine Handlese. Vinifizierung: Gekelert wird nach dem Abbeeren der Trauben. Gärtemperatur 25 bis 28 °C. Mazeration über 10 Tage mit programmierten Pressungen, die dreimal pro Tag durchgeführt werden. Konservierung in Edelstahltanks bis Februar. Erneute Gärung auf der Maische des Amarone für 15 Tage mit täglicher Rotation bei einer Temperatur von 15 °C. Vollständige Apfelmilchsäuregärung. Ausbau in Holz und in der Flasche. Stabilisierung: natürlich.

konnten. Zwar war der Zuckergehalt etwas geringer als in den vergangenen Jahren, doch erreichten die Trauben eine bessere Reife, einen ausgewogenen Phenolgehalt und eine mildere Säure.