

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 nummolitischen 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 2017

Ein Jahrgang, der sich durch geringe Qualität auszeichnet. Der saisonale Trend war insgesamt sehr gut, optimal für die Reifung und mit geringen Vorkommen von parasitären Krankheiten im Weinberg. Eine frühe Ernte von etwa zehn Tagen als üblich, am Ende einer von einigen anomalen Wetterphänomenen charakterisierte Saison, mit einigen Bereichen von Frühlingsfrösten betroffen, die die Produktion reduziert haben. Dieser Faktor ermöglichte eine homogene Reifung mit hohen Zuckerwerten, die zur Erzeugung komplexer und intensiver Weine führte.



REBSORTEN

65% Corvina

15% Corvinone

10% Rondinella

10% andere
Sorten laut
Reglement



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

375 ml, 750 ml,
1500 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.



TASTE WITH THE WINE MAKER
Sehen Sie sich das Video an
klicken Sie hier