

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE TORBAE

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,  
1500 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 inahltanks 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 2019

Die Ernte 2019 begann etwa zehn Tage später als in den Vorjahren und verringerte sich im Vergleich zu 2018 um 15 bis 20%. Nach Jahren großer Hitze in der Endreife, in der die Zuckeranhäufung im Vergleich zu der Aromenanhäufung privilegiert war, hatten wir endlich ein Jahr, in dem die niedrigen Temperaturen in Verbindung mit den hohen Temperaturschwankungen, eine ausgezeichnete Ansammlung von Farbstoffen und guten Säuregehalt ermöglichten. Trotz der starken Regenfälle im Mai waren die Trauben gesund und spärlich, daher besonders zum Trocknen geeignet. Die Weine tragen

mehr territoriale Ausdrücke von größerer Langlebigkeit und Frische.



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