DOMÌNI 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!



REBSORTEN

 $60^{\%}_{\text{Corvina}}$

15% Corvinone

 $15^{\%}$ Rondinella

andere Sorten laut Reglement



FORMAT 750 ml, 1500 ml

serviertemperatur 16-18 °C

ALKOHOLGEHALT 13,5% vol



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.

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 2020

Der Jahrgang 2020 ist ein hervorragender fuer Weissweine. Von einem milden und trockenen Winter profitierend, begann die Knospung wesentlich früher als in der Vorsaison.

Die Monate April und Mai waren wechselhaft und regnerisch, und die damit einhergehenden niedrigeren Temperaturen verlangsamten den Wuchs der Reben, welche im Juni im einwandfreien Zustand zur Blüte gelangten.

In den Sommermonaten herrschten stabile Temperaturen, ausreichend Wind und eine perfekte Wasserversorgung, die zur Ausbildung gesunder und ueppiger Reben fuehrte, ohne Faelle von Falschen Mehltaus oder anderen Krankheiten. Die erhaltenen Weißweine sind Dank des richtigen Säuregehalts und aromatischen Rahmens, der große Frische ausdrückt, sehr elegant und gut trinkbar.