

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC



Eine herzliche Widmung an die jahrtausendealte Strada Campiona, die von den alten Römern angelegt wurde und die Villa Quintarelli Ruffo seit Jahrhunderten mit dem Familienbesitz verbindet.

Diese Straße diente als Verbindung zwischen dem Negrar- und dem Valpantena-Tal, eine menschliche Furche, die nie vergessen wird. Die Strada Campiona, die auf alten Karten, insbesondere auf der von 1746, zu erkennen ist, wird zum Symbol einer Reise durch die Jahrhunderte und in die Zukunft, die die immerwährende Verbindung zwischen Reben, Wein und dem authentischen Valpolicella symbolisiert.



Anbaugebiet

Negrar-Tal, klassisches Valpolicella.



Trauben

1,2 kg frische Trauben, leicht getrocknet für 35/45 Tage (Corvina gentile, Corvina grossa, Rondinella, Molinara).



Ernte

Von Hand, wobei die Trauben in geeignete Behälter gelegt werden. Die Trauben durchlaufen eine Trocknungszeit von etwa 35-45 Tagen.



Kelterung

In einer horizontalen Presse bei niedriger Temperatur weich.



Gärung

Weinbereitung in Stahl bei kontrollierter Temperatur und anschließende leichte Kryomazeration mit Handstanzen.



Reifung

1 Jahr imahltank, dann 24/36 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche, anschließend wieder im Stahltank bis zur Abfüllung. Mindestens 12 Monate in der Flasche vor dem Verkauf.



Organoleptische Eigenschaften

Die Farbe des Weines ist besonders intensiv mit einem rubinroten Farbton und einem violetten Reflex. Sein Duft ist reich an roten Früchten und insbesondere nach reifen Kirschen und Beeren. Verwelkungsgefühle durch die Ripasso-Technik, fülligere und entschlossener Tannine, aber am Gaumen besonders rund und angenehm. Gute Würze mit einem starken Gefühl von schwarzem Pfeffer und einer besonderen Note von warmer Muskatnuss. Anhaltender Abgang mit einem deutlichen frischen Gefühl von Kirsch- und Mandeltrockenfrüchten. Fein balsamisch mit einer faszinierenden Mentholnote.



Paarung

Dieser Valpolicella Ripasso Classico Superiore ist in der Küche sehr vielseitig einsetzbar, er eignet sich auch für jüngere Gaumen und ist ideal für entspannende Momente, als Begleiter von Vorspeisen und kleinem herzhaften Gebäck zu Wurstwaren und mittelkräftigen Käsesorten. Er passt hervorragend zu Soppressa und Salami in verschiedenen italienischen Zubereitungen und begleitet angenehm die traditionellen Käsesorten der Voralpen, den piemontesischen Tome-Käse, den Monte Veronese Mezzano DOP, den reifen Asiago DOP und den alpinen Vezzena. Faszinierend mit sizilianischem Ziegenkäse von maltesischen Ziegen. Er passt gut zu ersten Gängen mit Fleischsaucen und zu gebratenem Fleisch der Rassen Romagna oder Chianina IGP. Ideal für Crostini nach toskanischer Art und piemontesische Fassona-Steaks.

Betriebstemperatur

16 – 18°C

Alkoholgehalt

14%

NEPOS
VILL
Æ
+