

## Valpolicella Ripasso Classico Santambrogio



Es handelt sich um einen erlesenen, für die Lagerung geeigneten Wein, mit starker rubinrote Farbe, hergestellt aus Trauben aus der Hügellage von Sant'Ambrogio di Valpolicella mit nachträglichem "ripasso", d.h. mit Wiedergärung auf Trester von klassischen Recioto und Amarone ein. Das ausgeprägte Aroma nach Pflaumen und gekochten Sauerkirschen tritt im komplexen Duft hervor und erweckt den ersten angenehmen Eindruck, dem dann die Empfindung der perfekten Harmonie des starken, vollen und kräftigen Geschmacks folgt.

### **BENUTZTE TRAUBENSORTEN**

Corvina, Rondinella, alte hier beheimatete und weitere empfohlene Sorten zur Vervollständigung.

### **DIE WEINBERGE: Standort und Merkmal**

Sämtliche Weinberge liegen nordwestlich von Verona, in der hügeligen Gegend von Sant'Ambrogio, in der klassischen Valpolicella-Zone. Ihr Alter beträgt durchschnittlich 28 Jahre, mit Spitzen zwischen 10 und 40 Jahren, kann aber bei hier beheimateten Sorten auch 50 Jahre übersteigen. Die Böden sind neolithischer Herkunft, kalkhaltig, mager und steinig.

### **DIE ANBAUWEISE: Typ und Dichte**

Ausschließlich Veroneser Laube (pergoletta veronese), mit mehr als 3.500 Reben pro Hektar.

### **WEINLESE: Zeiten und Verfahrensweise**

Mitte bis Ende September, von Hand.

### **WEINHERSTELLUNGSPROZESS**

Die Trauben werden abgebeert und gekeltert sobald sie in die Kellerei gelangen. Der Most und die Trester gären in eigens dazu bestimmten Behältern mit Temperaturkontrolle und einer Vorrichtung ausgestattet, die obere Schicht sanft durchbricht, solange, bis die Farbe und das Aroma dem Auslesemost ganz entzogen worden ist, auch ohne Pressung. Es folgt am Winterende der "ripasso" des somit erzeugten Valpolicella-Weines, d.h. seine Wiedergärung auf den Trester von klassischen Recioto und Amarone Weine. Der Wein gewinnt damit an Stärke und Geschmack. Am Frühlingsanfang, nach Umfüllung, wird der Wein in großen Holzfässern ausgereift. Es folgen zuletzt die Flaschenumfüllung und -veredelung.

### **RIPASSO BEIM ESSEN.**

Dieser Wein passt ausgezeichnet zu rotem Fleisch, Wildbret, Braten und Saucen. Man serviert ihn bei einer Temperatur von 18-20°C, in grossen Kristallgläsern.

### **ANALYTISCHE DATEN ZUR FLASCHENUMFÜLLUNG**

Alkoholgehalt: 13,25

Restzucker: 5 g/l

Gesamtsäuregehalt: 5,50

Nettoextrakt: 29,30