

## Ripasso Barbarossa Valpolicella Superior DOC

<b>Kategorie</b>	Rotweine
<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Veneto
<b>Produzent</b>	Degani
<b>Klassifikation</b>	DOC
<b>Traubensorte</b>	Corvina, Corvinone, Rondinella
<b>Inhalt</b>	150 cl
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Artikelnummer</b>	5842
<b>Preis</b>	CHF 35.60



### Vinifikation / Ausbau

Die Trauben werden abgebeert und gequetscht. Die Gärung erfolgt zwischen 22° und 28°. Es folgt eine Maischenstandzeit von 12 Tagen. Danach beibt der Wein bis im Januar im Stahltank. In den Wintermonaten wird Maische von Amarone nach der Pressung zu diesem Wein hinzugefügt, worauf erneut eine leichte Gärung während 2-3 Wochen folgt. Das Resultat nennt man Ripasso. Der Endausbau erfolgt während mindestens 12 Monaten im grossen Holzfass. gepressten Amarone Trester hinzugefügt. Es folgt eine zweite Gärung. Im Anschluss an die malolaktische Gärung im Stahltank wird der Wein für mindestens 20 Monate in große Eichenholzfässer mit 3000 Liter ausgebaut. Vor dem Verkauf reift der Rotwein Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC noch 5-6 Monate in der Flasche.

### Charakter

Rubinrot, reife Beerenaromatik mit etwas Gewürz, geschmeidige Struktur, weicher und fülliger Körper, angenehmer nachhallender Abgang.