

Valpolicella Ripasso Superiore Barbarossa DOC 12er/Kart.

Kategorie	Rotweine
Land	Italien
Region	Veneto
Produzent	Le Tobele
Klassifikation	DOC
Traubensorte	Corvina, Corvinone, Rondinella
Inhalt	50 cl
Jahrgang	2022
Artikelnummer	5897



Vinifikation / Ausbau

Die Trauben werden abgebeert und gequetscht. Die Gärung erfolgt zwischen 22° und 28°. Es folgt eine Maischenstandzeit von 12 Tagen. Danach beleibt 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.