

Valpolicella Ripasso Capitel della Crosara Montresor

Kategorie	Rotweine
Land	Italien
Region	Veneto
Produzent	Giacomo Montresor
Klassifikation	DOC
Traubensorte	Corvina, Molinara, Rondinella
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2023
Artikelnummer	6562

Vinifikation / Ausbau

Die Trauben werden Mitte Oktober gelesen, entrappt und dann traditionell in großen Gärbehältern schonend fermentiert, um eine optimale Aromaausbeute zu gewährleisten. Die Vinifizierung findet unter kontrollierten Bedingungen und bei niedrigen Temperaturen statt. Nach der Fermentation wird der Wein in Stahltanks zwischengelagert. Im Frühjahr des Folgejahres (April) erfolgt dann die zweite Fermentation auf dem Trester des Amarone, was diesem Wein besonders viel Körper, Struktur und auch Frucht mitgibt. Anschließend erfolgt eine Reifung in großen Holzfässern. Für vier Monate werden ca. 30 % des fertigen Valpolicella Ripasso in Barriques gelegt.

Charakter

Im Glas gibt sich der Valpolicella Capitel della Crosara in einem kräftigen Rubinrot, mit brillanten, kirschroten Reflexen. Sein Parfum an der Nase eröffnet der Valpolicella Capitel della Crosara zunächst mit blumigen Anklängen an Veilchen. Nach diesem frisch-blumigen Auftakt folgen nun die für die Corvina-Traube typischen fleischigen und satten Kirschnoten, die durch zarte Waldbeeraromen aufgelockert werden. Abgerundet wird dieser frisch-fruchtige Einstieg durch Aromen von Mandeln, Zimt und herben Gewürzen (Piment und Koriander). Schon an der Nase verrät dieser Ripasso sehr viel über seine Kraft und seinen stoffigen Charakter. Am Gaumen erleben wir schließlich ein ähnliches Schauspiel der Aromen wie schon an der Nase. Das Intro bilden wieder leichtfüßige Veilchennoten, gefolgt von klaren sauberen Kirschnoten, die einen fleischigen und üppigen Charakter aufweisen. Dieser Geschmack erweist sich jetzt auch als die tragende Kraft in diesem Wein. Zum Finale hin zeigen sich noch delikate Bittermandelnoten. Der Abgang wird vor allem durch die Kirschnoten getragen.