

# RIPA DELLA VOLTA

## Valpolicella DOC

### Ripasso Ripa della Volta Venetien



Jahrgang:	2019
Inhalt:	150 cl
Produzent:	<b>Ripa della Volta</b>
Traubensorten:	Corvina, Corvinone, Oseleta, Diverse
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Restzuckergehalt:	6 g/l
Säuregehalt:	6.7 g/l

Der "kleine Bruder" des Amarone. Ripasso bedeutet wörtlich übersetzt „erneuter Durchgang“. In der Praxis bedeutet dies, dass der Winzer jungen Valpolicella Rotwein, mit dem Trester, also den ausgepressten Schalen und Stielen, des Amarone vermählt und ihn ein zweites Mal vergärt. Das Resultat dieser Methode ist das Beste aus zwei Welten: ein intensiv fruchtiger und würziger Tropfen, welcher doch schlank und trinkig bleibt. In der Nase einladende Aromen von dunklen reifen Beeren, schwarze Kirschen, dazu würzige Komponente von Lakritz und Kaffee. Ausgewogener, feiner Gaumen mit gutem Trinkfluss und schöner Länge.

#### Empfehlung

---

Toller Begleiter zu Pasta und Risotto mit Pilzen, kräftigerem Geflügel wie Fasan oder Rebhuhn, Kalb und Schweinefleisch.

#### Produzent

---

Die Geschichte des Weinguts begann vor rund zehn Jahren, im Herzen des Valpantena, einem Weinbaugebiet, das jahrtausendealte Traditionen bewahrt. Es ist eine Geschichte einer Kellerei, welche die Herausforderung anging mit Innovation, das natürliche und kulturelle Erbe dieses Landes zu respektieren, gleichzeitig aber auch aufzuwerten. Das Team hat eine klare Vision: Weine zu erzeugen die ein reiner Ausdruck dieser Region sind, dabei aber mit verstaubten Mustern bricht. Alle Weinberge werden mit nachhaltigen und biologischen Praktiken bewirtschaftet, die die Qualität kompromisslos in den Mittelpunkt stellt. Im gesamten Produktionszyklus wird sichergestellt, dass alles in perfekter Harmonie mit den sich gesetzten Werten steht. Denn man ist der festen Überzeugung, dass der Respekt vor der Umwelt und die ständige Suche nach Authentizität die Säulen sind, auf denen eine nachhaltige Zukunft für die Weinwelt aufgebaut werden kann.

