

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC



Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Art-Nr.: 12855

Jahrgang: 2021

Grösse: 75 cl

Bewertung: 18.5/20 BAP

Ausbau: Eichenfass

Glasempfehlung: Rotwein - Burgunder

Serviervorschlag: Leicht gekühlt

Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara,
Oselata

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Appellation: Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Anbau: Naturnah

23.50 CHF

Das Weingut Azienda Agricola Scirani di Cottini Stefano liegt im Herzen des Valpolicella Classico. Scirani ist ein traditioneller Familienbetrieb. Das Wissen und die Erfahrung werden seit Generationen von Vater an den Sohn übergeben. Die Rebberge von Scirani liegen zwischen 200 und 400 Meter über Meer. Sie werden naturnah und ökologisch bewirtschaftet. Die Bearbeitung erfolgt ohne Bewässerung und künstliche Düngung zur Erhaltung des ökologischen Gleichgewichts.

Die Trauben des Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC stammen aus den Rebbergen "Mandolari", Bosco, Tondin, Ronchiel und La Costa und werden im Oktober von Hand geerntet.

Der Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC ist aus den gleichen Trauben vinifiziert wie der Amarone. Der Ripasso bekommt eine zweite Gärung auf der Maische des Amarone. Die Assemblage ist 60% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Molinara, 3% Oselata.

Ausbau im grossen Eichenfass von 26 hl während 18 - 20 Monaten. 6 Monate Flaschenreife. 14° Volumen.

Ein dichtes Rubinrot mit Purpurreflexen.

Intensives Rubinrot mit Düften von Unterholz, Sauerkirsche und Pflaumen, Rauchnoten, Speckkamin, süssliche Gewürznoten.

Im Gaumen vollmundig, rund, geschmeidig mit viel Frucht, süssliche Gewürze, Zimt. Wieder mit den für Sciani typischen Rauch- und Speckkaminnoten.

18.5/20 BAP – jetzt bis 2029. Grosser Wein.