



I-QUADRETTI, VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC

CHF 27.00 inkl. MwSt.

La Giaretta

Region: Veneto (Valgatara / Marano di Valpolicella) / Italien

Jahrgang: **2018**

Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 14.5 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Corvina 40 % , Corvinone 40 % , Rondinella 20 %**

Ausbau: Barrique



SKU: I020409.075

Kategorien: [Italien](#), [Rotwein](#), [Veneto - Venetien](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der i-Quadretti Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC entsteht aus den besten Trauben der Sorten Corvina, Corvinone und Rondinella aus den höchsten und schönsten Lagen des Weinguts.

Die Weinherstellung erfolgt ähnlich der des Amarone. Die Trauben werden einige Wochen getrocknet, gepresst und vinifiziert. Der junge Wein im Frühjahr einer zweiten Fermentation auf dem Trester des Amarone zugeführt. Der Wein erhält dadurch eine kräftigere Farbe, eine tiefere Struktur, eine grössere Fruchtigkeit und einen höheren Alkoholgehalt.

Ein Wein, der es mit manchem Amarone aufnehmen kann.

Degustation:

Wein von intensiv rubinroter Farbe. Primäre Aromen von Kirschen, Waldbeeren, gepaart mit süssen, leichten Gewürznoten. Am Gaumen warm, samtig, gut eingebundene Tanninstruktur. Vollmundig, elegant und kräftig, lang anhaltendes Finale.

Ideale Trinktemperatur: 18 °C

Passend zu:

kräftigen Hauptgerichten, Gerichten auf der Basis von Fleisch (grilliertem roten Fleisch, Braten, Wild), Trockenfleisch, Salami und kräftigem Käse

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: überwiegend ton- und strichweise kalkhaltig, 300 m. ü.d.M.

Traubenlese: ca. Mitte September – Ende Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Alter der Rebstöcke: ca. 30 – 50 Jahre

Haltungssystem: Pergola 90%, Guyot 10%

Fermentation:

Nach der manuellen Lese und Trocknung der Trauben über mehrere Wochen, folgt eine temperaturkontrollierte Fermentation über ca. 30 Tage. Nach kurzer Zwischenlagerung des jungen Weins imahltank während ca. 3 Monaten, folgt ca. Mitte März die 2. Gärung auf dem Trester des Amarone.

Ausbau: Zwei Jahre in französischen Barriques, gefolgt von 6 Monaten in der Flasche.

Technische Daten:

Restzucker: 2.1 g/l

Gesamtsäure: 6.1 g/l

pH: 3.4