



## VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

CHF 28.50 inkl. MwSt.

### Incanto

Region: Veneto (Illasi/Valpolicella) / Italien

Jahrgang: **2013**

Kategorie: mittelschwerer Rotwein

Alkohol: 14.5 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Corvina Veronese 45 %, Corvinone 35 %, Rondinella 15 % und Oseletta 5 %**

Ausbau: grosses Eichenfass



SKU: 375

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

## PRODUKT-BESCHREIBUNG

Für den Incanto Valpolicella Ripasso Superiore, hergestellt von der Az. Agricola Falezze, werden ausschliesslich Trauben verwendet, die von Luca Anselmi persönlich gepflegt wurden. Die direkte Kontrolle im Weinberg ist ein wesentliches Element, um ein hervorragendes Produkt zu erhalten, welches im Weinkeller seinen letzten Schliff erhält. Das Ergebnis all dieser Bemühungen ist ein unverfälschtes Naturprodukt, dessen Qualität und Exklusivität nicht zuletzt durch ein strenges Auswahlverfahren der besten Trauben während der Lese und der Phase der Trocknung erreicht wird.

### Degustation:

Intensives Rubinrot mit Tendenzen zu Granatrot. In der Nase Noten von Pflaumen, Kirschen und Gewürzen, sowie mineralische Noten. Am Gaumen voll und samtig, komplex mit langem Abgang, hervorragende Balance zwischen Gerbstoffen und Mineralität.

**Ideale Trinktemperatur:** 18 – 20 °C

**Passend zu:** Nudelgerichten mit Fleischsaucen, Ravioli mit Ragu, Siedfleisch, zartem Wild, geröstetem und gegrilltem roten Fleisch

### Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: lehmige Tonstruktur überschichtet von extrem kalkhaltigem und mässig alkalischem Tonkies

Anbauhöhe: 200 - 250 m ü.d.M.

Ausrichtung: Südwesten nach Nordwesten

Traubenlese: September – anfangs Oktober

Lese: manuell in kleine, feste Kisten

Ertrag : < 9 t/ha

Alter der Reben: 25 - 40 Jahre

Rebenerziehung: Pergola Veronese, Guyot

**Trocknung der Trauben:** ein Teil der Trauben wird während ca. 30 Tagen bei guter Belüftung getrocknet und am Sankt Martins Tag gepresst.

### Fermentation:

Im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Die Traubenschalen sind dabei mindestens 15 Tage im Kontakt mit dem Most und werden in regelmässigen Abständen durchmischt. Zweite Fermentation erfolgt auf den Schalen des Amarone während mindestens 10 Tagen.

**Ausbau:** 18 Monate in großen französischen Eichenfässern (Allier-Gebiet) und 30 Monate in der Flasche