Ripasso Valpolicella Valpantena DOC



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Wenecja Euganejska
APELACJA	Valpolicella Ripasso Valpantena DOC
SZCZEP	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Intensywny, z dominującą wiśnią i czerwonymi owocami , nutami leśnego runa, przypraw i czekolady. Dojrzały i złożony, ale nadal świeży.

Smak:

Soczyste i mięsiste, z wyrazistymi taninami i dobrą świeżością. Czerwony owoc i przyprawy prowadzą do długiego, wytrawnego i przyjemnie słonego finiszu .

Potrawy:

Risotto z grzybami, średnio dojrzałe sery

Więcej informacji:

Winogrona pochodzą z Valpantena, z winnic rosnących na glebach marglowo-wapiennych, gliniastych i bazaltowych. Krzewy prowadzone są systemami Guyot i Pergola, a ich średni wiek wynosi około 15–20 lat. Aktualny kupaż składa się z 70% Corviny Veronese, 20% Corvinone i 10% Rondinelli. Corvina odpowiada za wiśniowy owoc, świeżość i elegancję, Corvinone wzmacnia strukturę i głębię, a Rondinella uzupełnia aromatyczność. Najważniejszym etapem produkcji jest tradycyjne ripasso: w styczniu lub lutym młode Valpolicella przechodzi drugą fermentację na wciąż lekko słodkich wytłokach pozostałych po Amarone. Proces zwiększa strukturę, głębię i złożoność wina bez utraty świeżości. Dojrzewanie odbywa się w dużych beczkach 30, 54 i 75 hl oraz 100-hektolitrowych kadziach betonowych, po czym wino spędza minimum 3 miesiące w butelce.

Bertani



Bertani to jedna z najważniejszych historycznych winiarni Valpolicelli i symbol klasycznego stylu win z Veneto. Założona w 1857 roku przez braci Giovan Battistę i Gaetano Bertani, od początku łączyła lokalną tradycję z nowoczesnym podejściem do uprawy winorośli i winifikacji. Gaetano zdobywał doświadczenie w Burgundii u Jules'a Guyota, a zdobyta tam wiedza pomogła stworzyć charakterystyczny styl domu: elegancki, wytrawny, świeży i niezwykle długowieczny. Sercem produkcji jest Tenuta Novare w Valpolicella Classica, skąd pochodzi legendarne Amarone della Valpolicella Classico. Bertani pozostaje wierne tradycyjnemu appassimento oraz długiemu dojrzewaniu win w dużych beczkach. W świecie, w którym Amarone często kojarzone jest z potęgą i koncentracją, Bertani stawia przede wszystkim na równowagę, finezję i świeżość. Od 2011 roku Bertani należy do winiarskiej części rodzinnej grupy Angelini Industries, dziś działającej jako Angelini Wines & Estates. Grupa skupia prestiżowe włoskie posiadłości, zachowując ich indywidualną tożsamość i silny związek z terroir.