

Ripasso

Valpolicella DOC, Bertani, Veneto

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Corvina, Rondinella
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	schwarze Frucht, süßliche Würze, füllig
Alkohol:	12 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu Pasta mit dunklen Saucen, Geflügel, Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 44 96

Charakteristika

Intensives Purpurrot. In der Nase angenehme Aromen von Pflaume, schwarzer Johannisbeere, süßen Gewürzen und Schokolade. Im Mund füllig, weich, mit einem deutlichen Geschmack von roten Früchten und Lakritz, würziger und langer Abgang.

Klima/Terroir

Das Valpolicella zeichnet sich im Allgemeinen durch ein mildes Klima aus. Dank dem Schutz der Berge vor den Nordwinden und des Einfluss des Gardasees herrschen hier während des Jahres ausgewogene Temperaturen und Niederschläge.

Ausbau

Ripasso ist ein traditionelles Verfahren zur Erzeugung eines fruchtintensiven, weichen und langlebigen Valpolicellas. Der Wein wird nach der alkoholischen Gärung auf den Trester des Amarone gelegt und ein zweites Mal vergoren.

Das Weingut

1857 gründeten die Brüder Giovan Battista und Gaetano Bertani das heute bedeutende Familienunternehmen mit demselben Enthusiasmus und dem avantgardistischen Denken, die die Kellerei noch heute prägen. Schon nach kurzer Zeit hat Bertani die Weinproduktion um Verona durch die Einführung neuer Rebsorten, hoher Pflanzendichte und neuer Weine maßgeblich beeinflusst. So stammte die erste Flasche Soave überhaupt aus den Kellern von Bertani.

