



Valpolicella Classico Superiore DOC

La Giaretta I Quadretti Ripasso 2018

CHF 26.00

-  75cl
-  13%
-  Veneto
-  Corvina, Corvinone, Rondinella
- AN** 8820718

Degustationsnotiz

In der Nase kräftiges Bouquet von reifen Kirschen, roten Beeren, Schokolade, sowie leichte Gewürzaromen. Im Gaumen angenehm frisch, dabei kraftvoll und von süssen, seidigen Tanninen umhüllt. Sehr gut strukturierter Wein.

Herstellung

Die Trauben werden angetrocknet und sorgfältig angepresst, der Saft wird relativ lange an der Maische gelassen.

Nach 2 Jahren Ausbau in französischen Barriques, wird der Wein noch 6-7 Monate auf der Flasche verfeinert.

Geniessen zu

Grilliertem Fleisch, kalten Fleischplatten sowie Käse.

Produzent

Die Cantina La Giaretta ist ein renommiertes Weingut in der Provinz Valpolicella im Norden Italiens. La Giaretta befindet sich in der Gemeinde Valgatara, ein paar Kilometer ausserhalb von Verona. Die Geschichte des Weinguts geht zurück bis ins Jahr 1900, als die Familie Vaona die ersten Weinreben pflanzte. Heute wird La Giaretta vom Winzerehepaar Francesca und Francesco geführt. Ihre Leidenschaft und die vielen Stunden der Handarbeit, die sie in Weinberg und Keller investieren, sind in ihren Weinen unverkennbar. Jeder La Giaretta Wein trägt seine eigene, individuelle Handschrift, die von liebevoller Pflege der Weinberge zeugt. Mit ihrer herzlichen und unkomplizierten Art begeistern sie ihre treue Stammkundschaft immer wieder aufs Neue.

Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbauggebiete Venetiens dehnen sich vom Gardasee an den Voralpen bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich bis an die Grenze zum Friaul aus. Im Zentrum der grossen Weinbauregion steht das Valpolicella-Gebiet, das Heimat der weltberühmten Weine Amarone, Ripasso und Valpolicella ist. Auf einer Fläche von rund 80'000 Hektaren werden vor allem die Sorten Garganega, Glera und Corvina – die zusammen mit Rondinella die Basis für die berühmten Amarone, Ripasso und Valpolicella bilden – angebaut.



La Giaretta I Quadretti Ripasso 2018

Subregion

Der Amarone aus der Valpolicella im norditalienischen Veneto ist ganz ein besonderer Wein. Nicht nur sein auffallendes Aromenspiel zwischen süß und bitter machen den Amarone einzigartig – auch seine Herstellung unterscheidet sich grundlegend von anderen Weinen. Das Geheimnis heisst «Appassimento» und bezeichnet das Antrocknen der Trauben vor der Gärung. Dabei werden die sehr reifen Trauben (Corvina, Corvinone, Rondinella) über mehrere Monate auf Holzrosten oder Strohmatten getrocknet. Während dieses Prozesses müssen sie immer wieder von Hand gewendet und richtig belüftet werden. So werden aus den Trauben kleine rosinierte Aromenbomben, die anschliessend vergoren und danach während mehreren Jahren in kleinen Holzfässern ausgebaut werden. Kein Wunder also spiegelt sich dieses aufwendige Prozedere auch im Preis wider. Dafür kann sich ein fertig ausgebauter Amarone sehen lassen, bedingt durch dieses Verfahren, schaffen die besten Amarone es, die Balance zwischen lieblich-fruchtigen Note und dem starken Gerbstoff perfekt zu halten. Bitter-süß und vor allem unvergleichlich.