



Valpolicella Classico Superiore DOC

La Giarretta I Quadretti Ripasso 2019

CHF 26.00

-  75cl
-  13%
-  Veneto
-  Corvina, Corvinone, Rondinella
- AN** 8820719

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.

Trinkreife

Jahrgang + 9 Jahre

Geniessen zu

Grilliertem Fleisch, kalten Fleischplatten sowie Käse.

Produzent

Die Cantina La Giarretta ist ein renommiertes Weingut in der Provinz Valpolicella im Norden Italiens. La Giarretta 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 Giarretta 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 Giarretta 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 Weinanbaugebiete 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 2019

Subregion

Der Valpolicella Ripasso ist eine Spezialität Venetiens und wird dort aus einheimischen Rebsorten, insbesondere aus Corvina Veronese und Rondinella gewonnen. Das Wort «Ripasso» bedeutet «Wiederholung» oder «erneuter Durchgang» und bezieht sich auf die Produktion. Für die Herstellung werden dem bereits vergorenen Wein im Frühling ungepresste, getrocknete Traubenschalen aus der Amarone-Erzeugung zugesetzt. Durch die konzentrierten Inhaltsstoffe wie Zucker und Hefen aus den Schalen erfolgt eine erneute Gärung. Die zusätzlichen Tannine und Farbstoffe der Schalen verleihen dem Ripasso eine tiefere Farbe, mehr Körper und einen höheren Alkoholgehalt; entsprechend kann sich ein Valpolicella Ripasso problemlos mit dem edlen Amarone messen, ist jedoch wesentlich günstiger. Der körperreiche und charakterstarke Rotwein besticht in der Flasche durch ein ausdrucksstarkes Rubinrot; je länger er gelagert wird – desto mehr fällt er in ein dunkleres Granatrot. Geschmacklich erinnert der Valpolicella Ripasso an Amarone-Rosinen, entfaltet jedoch ein noch breiteres Spektrum an fruchtigen Aromen. Nuancen von Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen runden den vollmundigen Wein ab.