







Valpolicella Ripasso DOC

Paolo Cottini Valpolicella Ripasso 2023

CHF 16.50

statt CHF 19.00

-  75cl
-  14%
-  Veneto
-  Corvina, Rondinella, Corvinone
- AN** 9767723

Degustationsnotiz

Vielschichtige Aromen von gerösteten Nüssen und Haselnüssen dominieren, begleitet von verführerischen Noten nach Rosinen, Feigen und reifen Kirschen. Feine balsamische Anklänge und ein Hauch von Unterholz runden das komplexe Bouquet elegant ab.

Am Gaumen präsentiert sich der Ripasso warm und vollmundig, mit sanft gereiften Tanninen und einer belebenden Frische. Eine feine salzige Note sorgt für einen mineralisch geprägten, lang anhaltenden Abgang. Ein charaktvoller Wein, der Reife und Eleganz perfekt vereint.

Herstellung

Die Besonderheit dieses Weins liegt in der traditionellen Nachgärung. Der Jungwein wird ein zweites Mal ungefähr Anfang März mit dem Trester des Amarone vereint, was ihm die kräftigere Farbe, Struktur und einen höheren Alkoholgehalt gibt.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Ideal zu Braten, Wildgerichten und Käse.

Produzent

Das Weingut von Paolo Cottini entstand 2010 in Castelrotto di San Pietro, im Herzen der klassischen Valpolicella-Region, und vereint Familientradition mit moderner Weinbaukunst. So reichen die Wurzeln mehrere Generationen zurück, und Paolo führte die alte Pergola-Veronese-Erziehung fort, um die typischen Böden zwischen 180 und 580 Metern optimal zu nutzen. Durch die Höhenlage und die unterschiedlichen Terroirs entstehen Weine von grosser Struktur, Tiefe und Komplexität. Dabei versteht Paolo Wein nicht nur als Produkt, sondern als Ausdruck von Leidenschaft, Handarbeit und Heimat. Seine Arbeit beginnt bereits im Weinberg mit sorgfältiger Handarbeit und findet ihre Vollendung im behutsamen Trocknungsprozess (Appassimento) und der anschliessenden Reifung in Eichenfässern.

Dabei spiegeln zwei seiner Weine seine Vision besonders: Der „PaCo Rosso Veronese IGT“; eine kraftvolle, würzige Assemblage aus Corvina, Corvinone, Rondinella und Syrah. Er zeigt Aromen von Kirschkompott, Kirsche, Pflaume und Kakao, die durch 12 Monate Eichenfassreifung noch intensiver werden. Beim „Elio Rosso Veronese IGT“; setzt Paolo auf eine Auswahl von Corvina und Merlot, die

nach dem Trocknen in gut belüfteten Räumen eine lange Fermentation durchlaufen und dann mehrere Jahre in französischen Barriques reifen. Das Ergebnis ist ein opulent-kraftvoller Wein mit intensiven Noten von reifen Beeren, Cassis und Röstaromen sowie samtiger Struktur und langem, harmonischem Abgang.

Dieses Zusammenspiel aus Tradition, Terroir und persönlicher Handschrift macht die Weine von Paolo Cottini zu einzigartigen Botschaftern ihrer Herkunft – authentisch, tiefgründig und mit grossem Potential zur Entwicklung.



Paolo Cottini Valpolicella Ripasso 2023

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.

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 ungespreste, 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.