

"Solane" Ripasso Valpolicella classico superiore DOC



Name:	"Solane" Ripasso Valpolicella classico superiore DOC
Artikel Nr.:	1375
Hersteller:	Santi
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	70% Corvina, 30% Rondinella
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Als charaktervoller Tropfen macht der Valpolicella classico superiore Ripasso Solane aus seiner Herkunft kein Geheimnis. In ein lebhaftes, tiefes Rubinrot gehüllt ist sein typisches, sauberes und sehr eindringliches Bouquet, dessen komplexes Spektrum von kräftigen Aromen frischer roter Früchte über Sauerkirschkonfitüre bis zu vanilligen Eindrücken reicht. Freimütig teilt sich der warme, ausgewogene Geschmack mit, in dem elegant würzige Akzente und Röstnoten anklingen. Überaus elegant, fein duftend und schön nachhaltig am Gaumen ist dieser Ripasso ein Wein, der bereits in der Jugend einen exquisiten Genuss garantiert, aber zugleich ein beträchtliches Alterungs- und Entwicklungspotenzial mitbringt.
Herstellung:	Im ersten Oktoberdrittel gelesen, werden die verschiedenen Traubenpartien separat einer 15-tägigen Maischung unterzogen. Ab November absolviert ein Teil der Weine eine Zweitgärung auf teilrosinierten ganzen Trauben, wodurch elegante fruchtige Duftnoten und samtige Tannine auf diese Partien übergehen. Der restliche Teil hingegen durchläuft ab Februar auf den Trestern aus der Amarone-Erzeugung eine erneute Gärung (Ripasso-Verfahren) und eignet sich dabei Kraft und Charakter an. Nach der Assemblage, bei der die in ihrer Struktur und Aromaanlage so konträren Komponenten in harmonischen Einklang gebracht werden, reift der Wein einige Monate in Barriques und anschließend noch in großen Fässern. Dem insgesamt 15-monatigen Fassausbau schließt sich eine angemessene Flaschenreife an, bevor der Wein in den Handel gegeben wird.
Hersteller-information:	Das 1843 von Attilio Carlo Santi gegründete Weingut Santi konzentrierte sich von Anfang an auf die veronesischen Klassiker wie Soave, Bardolino, Valpolicella und Amarone. Auch heute noch genießt Santi hohes Ansehen als Erzeuger vorzüglicher Weine. Mit der Erfahrung und Kompetenz der gut ausgebildeten Önologen entstehen besondere Weine, die zum einen für die regionaltypischen Traditionen stehen und zum anderen an die modernen Vorlieben der Konsumenten angepasst sind.
Servierempfehlung:	Wunderbar mit dunklem Fleisch, Wild oder kräftigen Käsesorten ein unvergesslicher Genuss. Empfohlene Serviertemperatur ca. 18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: 6,0 g/l