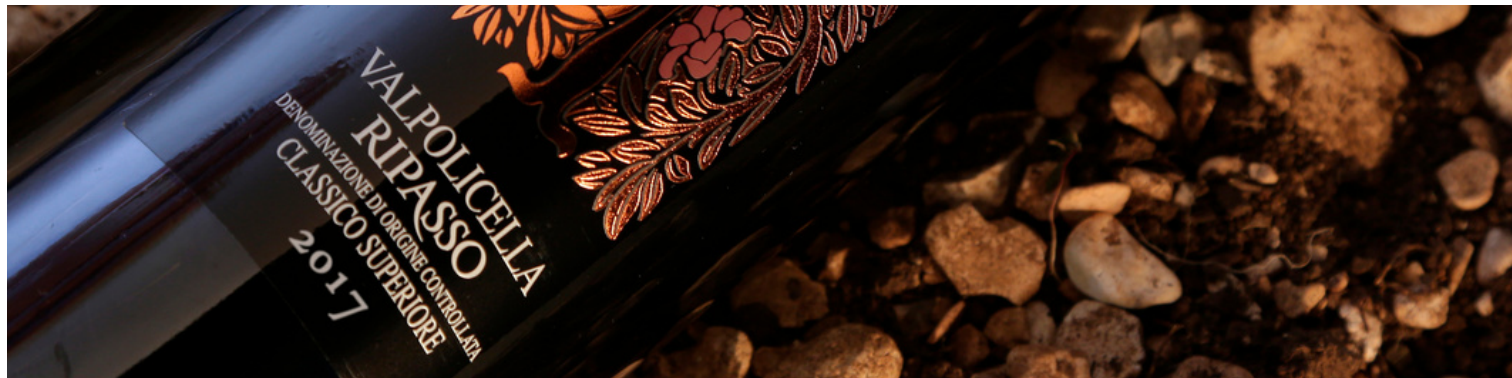




VALPOLICELLA

D.O.C.G. RIPASSO CLASSICO

2020 - ORGANIC

Dieser kräftige und raffinierte Wein wird für seine wunderbare Harmonie geschätzt von fruchtigen Aromen und würzigen Noten. Dank seiner Vielseitigkeit ist es passt perfekt zu Fleisch- und Käsegerichten.

Das Unternehmen hat sich schon immer an den Geboten der nachhaltigen Landwirtschaft orientiert. Seit dem Jahrgang 2015, nach der Umstellungsphase, wird die gesamte Produktion Bio-Zertifizierung.



REBSORTEN

Corvina Veronese 70%, Rondinella 20%, Molinara und andere einheimische Sorten 10%.



WEINBERGE

Die Liegenschaften der Firma Speri befinden sich im Herzen der Valpolicella Classica, genau in den Gemeinden San Pietro in Cariano, Fumane und Negrar mit Höhenlagen zwischen 120 und 350 Metern über dem Meeresspiegel.



ANBAUSYSTEM

'Veroneser Pergola-System.



DIE WEINLESE

Manuelle Weinlese vom 21. September bis 5. Oktober.



VINIFICATION

Nach der Ernte sofortige Zerkleinerung mit einem Brecher-Abschläger. Mazeration für 8

Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 20-24° C in Tanks aus rostfreiem Stahl. Umfüllen in verglaste Zementtanks zur Vervollständigung der alkoholische und malolaktische Gärung. Ende Februar folgt eine erneute Gärung (zweite Gärung) des Valpolicella Classico, der aus dem Trester gewonnen wird von Amarone für 11 Tage bei einer Temperatur von 18° C. Übertragung in verglaste Zementfässer zur Vervollständigung der alkoholischen Gärung alkoholische Gärung. 12-monatige Reifung in Fässern von 20 hl und Ausbau in Flaschen.



ANALYSEDATEN

Alkohol: 13,5% vol. - Restzucker: 3,7 g/l

Gesamtsäuregehalt: 5,0 g/l - Flüchtiger Säuregehalt: 0,46 g/l



FORMEN 750 ml - 1500 ml



VERKOSTUNGSNOTIZIEN

Intensive rote Farbe mit Anklängen an rote Früchte, Gewürze und Kakao. Unter Im Mund ist er warm und weich, gut ausgeglichen durch runde Tannine.

