



Valpolicella Ripasso "Mezzopiano"

rood

LAND VAN HERKOMST : Italië

REGIO : Veneto – Noordoost - Italië

PRODUCENT : Ca' della Scala

DRUIVENRAS : 40% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella

BIO : Nee

AROMA : Robijnrode wijn met fruitige, licht geconfijte neus.

SMAAK : Sappig, rijp rood en zwart fruit, afgeronde tannines

RIJPING : 9 maand op Sloveense eik en 3 maand op tonneaux (900 l)
3 maand flesrijping

BEWAAR POTENTIEEL : 4 tot 5 jaar

SERVEER TEMP. : 20° C

WEETJE :

De manuele oogst vindt plaats tijdens de derde week van september.

Per 100 kg druiven is er 70 liter opbrengst.

Na ontristing en lichte kneuzing : 10 dagen maceratie op de lies.

Na de eerste gisting passeert "ripasso" men de Valpolicella wijn over de Amaronemost en gist nogmaals. Hierdoor wordt deze nog intenser en rijker van smaak.

Malo lactische gisting.

Men verkrijgt hierdoor een wijn met Amarone karaktertrekjes maar minder pompeus, wat jeugdiger.