



Corte Adami Valpolicella Superiore Ripasso

Algemeen

Een Valpolicella van het type Ripasso Superiore en blend gemaakt met de Corvina-, Corvinone- en Rondinella-druiven. De wijngaarden situeren zich in San Martino Buon Albergo (in het dorp Ferrazze) en de druivelaars zijn 40 jaar oud. De ondergrond bestaat uit klei en kalkresten.

De eerste stap in het maken van de Ripasso is identiek aan de Valpolicella Superiore. De druiven worden manueel en in kleine manden geoogst. Daarna worden ze eerst gedurende een korte periode ingedroogd in goed verluchte lokalen. Resultaat is een meer geconcentreerde druif waar de suikers de bovenhand nemen op het water.

De tweede stap volgt later, in februari, dan weekt de most (2de maal) op overgebleven resten van de Amarone (afgeleid van het woord ripassare. Door deze techniek voegt men extra complexiteit en tannines toe aan de Valpolicella. Een combinatie van jeugdige fruitigheid met volheid, elegantie en kruidigheid.

Na de malolactische gisting volgen 12 maanden houtlagering op Franse eiken vaten om de wijn extra body en structuur te geven.

Soort

Rood complex

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Corvina, Corvinone, Rondinella

Land

Italië

Regio

Veneto

Jaargang

2021

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Intens granaatrood.

Geur

Wijn met een brede waaier aan aroma's gaande van zwart rijp fruit, zoethout, kruiden tot zoethout, koffie, eucalyptus. Dierlijke invloeden durven soms ook reeds de kop opsteken.



Smaak

Evenwichtige wijn met frisse, elegante toetsen en belegen aroma's.

Gastronomie

Heerlijk bij vederwild, maar ook kalf, rund en varken, zullen zich schrap zetten om deze wijn te vergezellen.

Lekker bij

Exotisch vlees, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Oosterse gerechten, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

14.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

6 jaar