

CASA CAPITEI VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Rebsorten: Corvina Veronese, Corvinone und Rondinella.

Lage und Charakteristik des Weinbergs: Casa Capitei ist eine Tenuta die auf 5 Hektar in der Valpolicella-völlig terrassiert angelegt ist. Es ist ein wunderschönes hügeliges Gebiet mit Tuffstein-, Lehm- und Kalkböden die eine Einheit bilden zwischen Terroir und den verschiedenen autochthonen Rebsorten, einzigartig im Gebiet nahe Verona.

Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit: 300 Meter ü.d.M. Die Böden sind entstanden aus der Zersetzung der kalkhaltigen Dolomiten und der braunen, moränischen Basaltböden.

Reberziehung: Pergola mit einem maximalen Ertrag von 2 Kg pro Rebe.

Ernte: Die Trauben werden Ende September, Anfang Oktober geerntet.

Vinifikation: Im Monat Januar wird der Valpolicella-Wein für 12 bis 15 Tage mit den Trestern des Amarone vermischt und es folgt eine zweiter Vergärung. Dadurch wird der Wein strukturierter, gehaltvoller und fruchtbetonter. Es folgt eine Mazeration von 20 bis 25 Tagen in Inox-Tanks mit wiederholtem, sanftem Umrühren um möglichst viel Extrakt aus den Trester zu lösen. Anschließend reift der Wein 18 Monate in europäischen Holzfässern von 20 hl bis 30 hl. Nach der Abfüllung in Flaschen ruht der Wein noch 6 Monate bevor er in den Verkauf kommt.

Sensorische Beschreibung: Feuriges Rubinrot mit granatroten Reflexen. Am Gaumen erfreuen Aromen von reifen roten Früchten, allen voran Maraska-Kirschen, aber auch Zwetschgenröster und ein Touch dunkle Schokolade. Hinzu kommen Noten von Pfeffer, Vanille, Zimt und Unterholz. Ein Wein mit einer ausgewogenen Balance, kräftigem Körper und einem angenehmen Finale, das ein wenig an Heilkräuter erinnert.

Alkohol: 14,5%.

Harmonie mit Speisen: Absolut perfekt zu hellem und dunklem Fleisch, ob gebraten oder gekocht. Zudem begleitet der Ripasso wunderbar lange geschmorte Fleischgerichte und harmoniert super mit Käse. Köstlich zu einer Pasta mit Wildragout oder einfach nur so, mit Freunden bei einem geselligen Abend.

Serviertemperatur: 16°C bis 18°C

