

## Valpolicella Ripasso superiore doc

Met de Elegante en complexe Valpolicella Ripasso zet Tenuta Santa Maria de productie volgens de familietraditie van de Ripasso methode voort. Deze methode werd voor het eerst gebruikt in 1850 en is een expressie van de inheemse Corvina, Rondinella en Corvinone druiven. De Ripasso wordt subtiel gemaakt mede door het uitvoeren van een secundaire, uitgebreide, maceratie en gisting met de druivenpulp van de Amarone druif. Dit geeft de wijn een hogere complexiteit, maakt hem moediger en geeft hem een zachtere body met een intense kleur.

Denkend aan de Amarone, is de wijn van een levendige kleur: Robijnrood. Op de neus: intense herinneringen kersen, bosbes, zoethout en hints van specerijen, kaneel en peper. Op het gehemelte: zachte en warme gestructureerde fluweel tannines en een zeer evenwichtige zuurgraad. Lange afdronk met fruitige sensaties.

### Classificatie

Veneto

Denominazione di Origine Controllata

### Filosofie

Deze Valpolicella is verkregen door het gebruik van traditionele wijnbereiding die de Ripasso een unieke en herkenbaar karakter geven.

### Grondsoort

Gelegen aan kleiheuvels en in kalkhoudende lagen

### Druiven soort

Corvina 75% Rondinella 10%. Corvinone 15%

### Oogst periode

Eind September

### Wijnbouwgebied

Pergoletta - 5600 wijnstokken per hectare

*Verona*

### Geplant in het jaar

1991/1993

### Oogst, vinificatie en veroudering

De Ripasso wordt geproduceerd met de beste, handmatig geoogste druiven, uit de Valpolicella heuvels. Medio oktober, wanneer de druiven een optimale rijping en suiker gehalte bereiken, worden ze geperst en gefermenteerd voor 25-30 dagen. Dit gebeurt door middel van temperatuurcontrole en dagelijks over pompen. De tweede gisting gebeurt met de druivenpulp van de Amarone, een rest product die nog steeds rijk aan suiker en smaak is. Het proces zorgt voor een zachter en rondere body en een hoger alcoholgehalte, waardoor de wijn geschikt wordt gemaakt voor een lange rijping in eiken vaten. Deze rijping geschiedt tijdens een periode van 24 maanden waarna er nog een rijping van 6 maanden in de fles volgt.

### Serveertemperatuur:

15°-18° C

### Drinken bij:

rood vlees, wild, en pittige kaas

