



“Decus” Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

ROTWEINE



Alkohol: 15% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Klassisches Anbaugebiet in der Valpolicellaregion nördlich von Verona.

Grapes: Produced in limited quantities from selected red grapes Corvina (40%), Corvinone (40%), Rondinella (20%). System of growing: traditional with pergola and espalier.

Rebsorten: Dieser Wein wird in limitierter Menge aus roten Trauben hergestellt: Corvina (40%), Corvinone (40%), Rondinella (20%). Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spalier- und Dachlaubenerziehung.

Weinbereitung und Herstellung: Die ausgelesenen Trauben werden leicht gepresst. Danach erfolgt im Oktober eine 10-12 Tage dauernde temperaturkontrollierte erste Vergärung (24-25°C.). Dann ruht der Wein für 3 Monate in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern. Im Februar/März wird der bereits einmal vergorene Most ein zweites Mal vergoren. Dieses Mal wird der Trester des Amarone zugegeben. Die Besonderheit dieses Weines ist die Zugabe erlesener getrockneter Trauben während der 2. Gärung, wodurch der Alkoholgehalt auf 15% steigt. Dies verleiht dem DECUS Ripasso seinen einzigartigen Charakter. Der Wein reift danach für etwa ein Jahr in Eichenholzfässern und für mindestens 6 Monate in der Flasche.

Beschreibung: Trockener, dunkler und körperreicher Rotwein.

Farbe: Rubinrot mit granatroten Nuancen.

Duft: Intensive Fruchtnoten von dunklen Beeren, Kaffee- und Schokoladennoten sowie Nelken und Vanille mit einem Hauch von edlen Holznoten, in denen der Wein gelagert hat.

Geschmack: Trockener, vollmundiger Geschmack. Körperreich und samtig.

Trinktemperatur: 18-19°C.

Lagerung: Er kann 8-10 Jahren nach der Weinlese lagern und in einem trockenen, dunklen und gut gelüfteten Raum lagern.

Serviervorschlag: Dieser Wein passt hervorragend zu Braten, gegrilltem Fleisch, Wild und reifen Käsesorten.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,30 g/l

Zucker: 9,2 g/l

SO2 gesamtmenge: 127 mg/l

Freies SO2: 30 mg/l

Trockene Extrakt Nettomenge: 29 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,46 g/l

