

FASOLI GINO

Valpolicella Ripasso DOC

La Corte del Pozzo



Der Valpolicella Ripasso wird seit über 20 Jahren nach alter Tradition hergestellt. Heute ist er ein sehr beliebter Wein, ähnlich dem Amarone. Er ist mit getrockneten Trauben verdichtet was ihm eine robuste Struktur verleiht. Ein sehr kraftvoller, doch harmonischer Wein.

Wir vertreiben unseren Ripasso unter dem Siegel "Corte del Pozzo", um unsere Verbundenheit mit den lokalen Weinbauern zu symbolisieren, mit denen wir seit mehr als 30 Jahren zusammenarbeiten.

REBSORTEN: Corvinone, Corvina und Rondinella

ERNTE: Die Trauben werden von Ende September bis Anfang Oktober von Hand geerntet.

HERSTELLUNG:

Nach der Lese werden die Trauben gerebelt und gepresst. Dieser Most wird zunächst bis Ende Februar in Stahltanks fermentiert. Anschließend erfolgt eine weitere Fermentierung zusammen mit dem Trester. Dabei werden zusätzlich getrocknete Trauben zugegeben, um dem Wein mehr Komplexität zu geben. Die Reifung erfolgt im Barrique über 16 bis 24 Monate. Nach der Abfüllung ruht er für mindestens 6 weitere Monate.

AROMEN:

Der Ripasso ist von tiefem Rubinrot. Elegante, auffallende Aromen von Kirsch und Waldfrüchten mit einem Hauch von Vanille. Im Geschmack weich und samtig mit kräftigen Aromen von roten Früchten. Vollmundig mit langem Finish.

VERZEHREMPFEHLUNG:

Unser Ripasso korrespondiert hervorragend mit gegrilltem roten Fleisch, Wild und rezentem Käse.

TRINKTEMPERATUR: 15 - 18°C

ALKOHOLGEHALT: 15 %vol

HALTBARKEIT: Valpolicella Ripasso kann 5 bis 7 Jahre gelagert werden.

ERHÄLTICHE ABFÜLLUNGEN: 0.75 l

AZIENDA AGRICOLA FASOLI

Die Weinberge der Familienwinzerei Fasoli liegen im für den Weinbau äußerst begünstigten Valle d'Ilasi zwischen Verona und Soave. Tief verwurzelt in der langen Weintradition der Region produzieren sie ihre Weine seit 1925. Seit 1984 werden diese als organische, seit 2006 ausschließlich in biologischem Anbau produziert.

Zwei Säulen bestimmen die Qualitätsphilosophie der Fasolibrüder: kompromisslose Spitzenweine einerseits, feiner Wein für jeden Tag andererseits. Dieser soll einfach delikat schmecken ohne elitär zu sein und als Lebensmittel im eigentlichen Sinn Trinkgenuss vermitteln. Rigorose Traubenselektion und ein enormer manueller Arbeitsaufwand für die natürliche Konzentration der Trauben durch Trocknung an Netzen sind neben Erfahrung und Fähigkeiten der Fasolis das Geheimnis ganz besonderer Weine. Mit dem Verzicht auf chemische Pestizide, nachhaltige Bewirtschaftung und sorgfältige Kultivierung der Rebsorten haben sie sich einen exzellenten Ruf auch in der konventionellen Weinwelt erarbeitet.