



BERTANI, VALPOLICELLA RIPASSO VALPANTENA

OMSCHRIJVING

Een intense paarsrode kleur met paarsachtige highlights. In de neus heeft de wijn een zeer zuiver en intens aroma van rijp rood fruit met hints van donker fruit, zoals braam, zwarte bes en rijpe kers. De wijn is fluweelachtig en evenwichtig, vol en rond met behoud van een levendige en intense grip en een sappige afdronk.

VINIFICATIE

De druiven worden eind september met de hand geoogst. De gisting vindt plaats in speciale brede en ondiepe stalen tanks, ideaal voor het vergroten van het contact tussen schil en most, bij een temperatuur van 20 °C tot 22 °C en duurt ongeveer twee weken. De tweede gisting – hierdoor ontstaat een Ripasso – vindt plaats in maart. Tijdens deze gisting wordt de Valpolicella-wijn door de gedroogde druivenschillen en stelen van de Amarone (overgebleven na het maken van de Amarone-wijn) heen gepompt, waardoor de wijn extra concentratie meekrijgt.

VERKOOPARGUMENTEN

- Een unieke plek, in een soort natuurlijk amfitheater, waar de wijngaarden worden afgewisseld met bossen en weelderige natuur.
- Respect is een belangrijke pijler: voor de natuur, het terroir, de bodem en de druivenrassen.
- De unieke wijze waarop Ripasso wordt gemaakt, is op zijn minst bijzonder te noemen.
- Er wordt gewerkt volgens de principes van duurzaamheid (geen insecticiden, onkruidverdelgers en synthetische producten).

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Corvina, Merlot, Rondinella
Land: Italië
Regio: Valpolicella
Streek: Veneto
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Klassiek, Krachtig, Kruidig
Alcohol percentage: 13.50