

CORTE PITORA RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2006

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Casa Vinicola Bennati
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1920
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 50 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Bennati
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Antonio Bennati
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Ausgezeichnet
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C. (Valpolicella)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Corvina (60 %), Rondinella (30 %), Molinara (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
7,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
27,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
20,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
90,00
- ▶ **ph** (ph)
3,60
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



CORTE PITORA RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2006

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Spalier
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
6.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
80 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
50-400 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Maceration
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Tangenziale)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (Micro)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
7 Monate in französischer Allier-Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Rind, Schwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Kräftiges Rubinrot, würzige Aromen von Trockenfrüchten, samtige Tannine, weich und rund im Geschmack. Passt sehr gut zu kräftigen Gerichten von Schwein und Rind, Braten in dunklen Saucen, gegrilltem Fleisch, Lamm und Wild, Edelpilzkäse sowie Münsterkäse.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Via Legnaghi Corradini, 38
37030 Cazzano di Tramigna (VR)
Italien*