

VALPOLICELLA RIPASSO 2019

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Costa Arènte
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
-
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 17 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Genagricola SPA
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Giovanni Casati
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C. (Valpolicella Ripasso)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Corvina (60 %), Corvinone (30 %), Rondinella (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,20
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
8,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,40
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
27,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
40,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
130,00
- ▶ **ph** (ph)
3,40
- ▶ **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



VALPOLICELLA RIPASSO 2019

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot, Pergola-Veronese
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Mergel aus kalkhaltigem Felsgestein der Dolomiten
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
70 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Hanglage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
250-350 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Anfang Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate im großen Holzfass

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
17°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Rot / Gemüse: Pilze / Gerichte: Risotto
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Intensive rubinrote Farbe im Glas. In der Nase präsentiert der nach dem klassischen Ripasso-Verfahren erzeugte Rotwein ein facettenreiches Bukett mit roten Früchten aus reifen Kirschen und Johannisbeeren, begleitet von würzigen Noten. Am gut strukturierten Gaumen dominieren ebenfalls rote Früchte, begleitet von einer erfrischenden Säure. Weiche und runde Tannine von der langen Reife im großen Holzfuder. Ein idealer Begleiter zu Gerichten mit frischen Steinpilzen, zu einem Risotto mit Fleisch oder auch generell zu Gerichten mit rotem Fleisch.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Località Costa, 86
37023 Grezzana - Verona
Italien