



Valpolicella Ripasso »Marchesa MariaBella« Massimago Agr.

Valpolicella steht für karge Kalkböden an den Hängen der Ausläufer der Alpen. Die lokalen autochthonen Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella stehen hier auf 180 m Höhe und liefern wunderbar säuerlich frische Rotweine, die zur Landesküche perfekt harmonieren. Um die von Natur aus kargen Grundweine mit mehr Körper und Fülle zu versehen, hat man Verfahren wie das »Ripasso« entwickelt. Dabei werden dem Grundmost nach dessen Gärung luftgetrocknete Amarone-Trauben hinzugefügt, die eine zweiten Gärung auslösen, die den Alkoholgehalt erhöht und dem Wein mehr Körper und Struktur verleiht. Ein typisch Veroneser Verfahren. Auf Massimago wird es handwerklich transparent praktiziert (statt mit dem Konzentratoren oder billigem Zuckerzusatz zu betrügen), die rare Ausnahme im Weinbusiness des Veneto.

Camilla Rossi-Chauvenet zeigt stolz ihre japanisch anmutende Halle, in der ihre Trauben trocknen, deren Zusatz zum Most den Wein nachhaltig verändert: Das Ripasso macht ihn süßlich, ohne daß er es ist; cremig weiches Mundgefühl; die herbe Sprödeheit der Rebsorten verschwindet. Feinstes Faßholz (12 Monate reifte der Wein in Barriques) sorgt für Schmelz in edler Gerbstoffdichte. Delikate Frische und helle Farbe stehen für ungeschminkt natürliche Weinbereitung. Expressiv der Duft nach Kirschen, Pflaumen, Gewürznelken und würzig warmen Sommerkräutern. Ein hinreißend schmackhafter Wein, aromatisch komplex, vollmundig, lebendig und trotzdem irgendwie leicht. Erinnert an Kirschkonfitüre - und an guten Burgunder! Ein super Speisenbegleiter. Das nette Etikett von Graphiker Franco Chiani: Der Wein auf der Suche nach seiner Autorin. In der Phantasie findet hier jede/r auch Spuren von sich ...

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 2,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Echtes Ripasso | Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3,6

0,75l
IVR22601



www.weinhalle.de