

B A I L O

VINI DELLA VALPOLICELLA

RIPASSO

Trauben: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina.

Der Name Ripasso stammt aus der Weinbereitungstechnik, mit der der Wein hergestellt wurde: Er wird aus dem "Ripasso" des Valpolicella-Weins gewonnen, der aus dem bereits fermentierten Trester der für die Herstellung von Amarone verwendeten getrockneten Trauben gewonnen wird.

Ripasso Bailo hat intensive Noten von reifen roten Früchten mit ätherischen und würzigen Noten; Ganzkörper mit seidigen Tanninen und einem komplexen Bouquet.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Ripasso della Valpolicella DOC.

TRAUBENSORTEN: 30% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella und 15% Croatina.

ZUR GESCHICHTE: Der Name Ripasso stammt aus der Weinbereitungstechnik, mit der der Wein hergestellt wurde: Er wird aus dem "Ripasso" des Valpolicella-Weins gewonnen, der aus dem bereits fermentierten Trester der für die Herstellung von Amarone verwendeten getrockneten Trauben gewonnen wird. So nimmt Ripasso den Geschmack von Amarone-Trester auf und bereichert seinen Körper und Charakter.

ANBAUGEBIET: ein wunderschöner Hang Weinberg in Valpolicella, in der Nähe von Verona, am Fuße der Dolomiten.

BODENBESCHAFFENHEIT: kalkhaltig.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN: mild, mit sehr wenigen Regenfällen und hohen Sommertemperaturen, die es den Trauben ermöglichen, unter den besten Bedingungen zu reifen. Es gibt große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, ideal, um die Aromen und die Säure der Trauben zu bewahren.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 5.333 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 2000 – 2005.

WEINBERGBEARBEITUNG: um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt und gelichtet. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um die organoleptischen Eigenschaften und die Konzentration des Weins zu akzentuieren.

LESE: Ende September bis Anfang Oktober bei voller Reife der Trauben, d.h. wenn sie eine besonders intensive Färbung, ein optimales Aroma und sanfte Tannine erreicht haben.

WEINBEREITUNG: manuelle Ernte, Entstauung, Gärung / Mazeration bei kontrollierter Temperatur. Sobald die alkoholische Gärung beendet ist, ruht der neue Wein in Tanks, bis im Januar die getrockneten Trauben zu Amarone gepresst werden. Zu diesem Zeitpunkt wird der Ripasso auf dem bereits fermentierten Trester der für die Herstellung von Amarone verwendeten getrockneten Trauben "übergangen". Nach einem 18-monatigen Ausbau in Barriques, gefolgt von einem langen Ausbau in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: intensive rubinrote Farbe, intensive Noten von reifen roten Früchten, Pflaumen, Veilchen, mit ätherischen und würzigen Noten; Ganzkörper mit seidigen Tanninen und einem komplexen Bouquet.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C.

EMPFEHLUNG: Pilzrisotto, geschnittenes Rindfleisch, Filet mit grünem Pfeffer, geschmort und geschmort mit Polenta, Lammrippen und gereiftem Käse.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 25 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 15 Jahren nach der Weinlese erzielt.

ALKOHOLGEHALT: 13,5-14,5% by vol. (abhängig vom Jahrgang)

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 81 x 307.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,50 kg/Fl, 9,0 kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 6x17 Kartons d.h., 102 Kartons pro Pal., d.h. 612 Flaschen.

GRÖSSE DER KARTONS (L x B x H) in mm: 537 x 303 x 90.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – info@de-stefani.it – www.de-stefani.it