

# B A I L O

VINI DELLA VALPOLICELLA

Bailo ist ein venezianisches Wort, das verwendet wird, um die **venezianischen Botschafter aus Venedig** in der Welt zu repräsentieren. Es ist die maximale Repräsentation des Charakters und der Geschichte von Venedig.

Bailo ist auch der **Nachname von Marisa, Alessandro De Stefanis Mutter**, und dieser Wein wurde zu ihren Ehren kreiert. Sie wünschte eine komplette Darstellung der exzellenten Weine aus der Region Venetien, zusammen mit den anderen De Stefani Weinen.

Alessandro hat eine **Kooperation mit einem alten Schulfreund** aus Valpolicella gestartet, das liegt in Verona, dem Land der Weine Amarone und Ripasso. Sie haben zusammen an der Önologischen Schule in Conegliano, Venetien, der ältesten und bekanntesten Weinschule in Italien studiert.

Die Bailo Weine, **Amarone und Ripasso**, sind das Ergebnis ihrer Kooperation und werden auf einem **wunderschönen Weingut in Hanglage** produziert. Der Weinberg hat eine perfekte Besonnung, der Boden ist kalkhaltig, die Weinreben sind alt und mit einer hohen Dichte und sie werden organisch bebaut.

Amarone und Ripasso werden beide aus einer Mischung aus verschiedenen Anteilen von vier nativen Trauben gewonnen: Corvina, Corvinone, Rondinella und Croatia.



Landgut in Valpolicella

# BAILO

VINI DELLA VALPOLICELLA



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

**Trauben:** *Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina.*

Der Trocknungsprozess, „*appassimento*“ auf Italienisch, gibt dem Wein Körper, Rundheit und eine starke Persönlichkeit. Er wird in einem wunderschönen Weinbaugebiet mit Hanglage in Valpolicella, in der Nähe von Verona, am Fuße der Dolomiten produziert.

**Amarone Baïlo** präsentiert dichte Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen, Brombeeren; eine wichtige Struktur, dicht seidiges Tannin und ein breites Bouquet.

## RIPASSO DELLA VALPOLICELLA

**Trauben:** *Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina.*

Der Name Ripasso kommt vom önologischen Produktionsverfahren: der Valpolicella Wein wird am Ende der Fermentation auf den trockenen Schalen von Amarone passiert. Tatsächlich bedeutet Ripasso auf Italienisch so etwas wie „*erneuter Durchgang*“.

**Ripasso Baïlo** präsentiert dichte Aromen von reifen Beeren, mit ätherischen und würzigen Nuancen; einen vollen Körper, mit Schichten von seidigen Tannin und einem komplexen Bouquet.