# Preare Valpolicella Ripasso Superiore

## Veneto - Italië

Deze Ripasso Valpolicella is gemaakt van druiven geteeld in Valpolicella. De stijl benadrukt het profiel van de typische en traditionele Valpolicella: een goed verdeelde harmonische structuur van smaak, geur en smaak, waardoor een prettige wijn van eenvoud en elegantie ontstaat. De wijngaarden liggen tussen 250 meter en 450 meter boven zeeniveau en de bodem varieert van klei tot leisteen. De gemiddelde opbrengst is een respectievelijke 70hl/ha.

Technische details omtrent de oogst: Handgeplukt in september/oktober. Vinificatie: ontsteeld en zacht pneumatisch geperst. Fermentatie rond de 25 en 28 °C daarna 10 dagen maceratie. Medio februari gaat de wijn in roestvrijstalen tanks. De tweede gisting op de droesem van Amarone met contact gedurende 15 dagen bij een temperatuur van 15 °C . Overdracht in eiken vaten aan het einde van mei gedurende ongeveer 10 maanden. Volledige malolactische gisting. Natuurlijke stabilisatie. Rijping in flessen gedurende 6 maanden.




### Proefnotitie

Dieprode wijn met een kruidig, cederachtig aroma en veel rood fruit. De smaak zet krachtig en pittig in, met een fijn zuur en stevige, maar ronde tannine. Ronde, zeer aromatische afdronk.

### Drinken bij

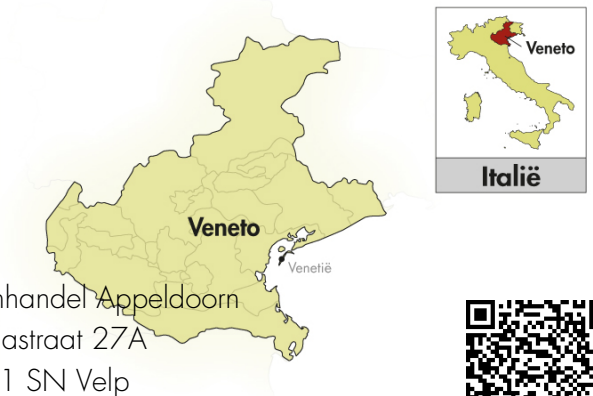
Geconcentreerde wijn, prima bij krachtige gerechten zoals kruidige stoofschotels, ossobucco of hazenpeper.

### Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee jaar na de oogst; houdbaar tot vijf à zes jaar na oogstdatum.

### Druivenrassen

Corvinone, Rondinella, Corvina Veronese




Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl