VAONA

VALPOLICELLA RIPASSO

denominazione di origine controllata

Farbe: intensives Rubinrot mit Neigung zu Granatrot in Alter.
Geschmack: gut ausgeglichen, dichte und gut vermischte Tannine von bester Struktur.
Passt zu: rotem Fleisch auch vom Holzkohlengrill, Schmorbraten, reifen Käsesorten.
Bouquet: intensiv nach rotem Obst (Kirsche, Johannisbeere) und Gewürzen.
Alkoholgehalt: 14-14,5 % Vol.
Restzucker: 4-5 gr/lt
Gesamtsäure: 5,5-6 gr/lt
Ursprung: Weinberge im Eigentum der Familie Vaona, die in den Hügeln des klassischen Gebietes des Valpolicella-Tals in einer Höhe zwischen 200 und 250 Metern über dem Meeresspiegel gelegen sind.
Boden: Schwemmboden auf kalkhaltigem Basalt, von einer sehr guten Lage begünstigt. Einige Weinberge sind von Terrassierungen charakterisiert, die von den bekannten trockenen Mauern (genannt Marogne) abgegrenzt sind.
Trauben: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Molinara 5%. Erzeugt von Weinreben mit einem Durchschnittsalter von 25 Jahren.
Weinlese: die verschiedenen Sorten, nach Reifungsgrad geerntet (normalerweise in der zweiten Oktoberhälfte), werden für 40-45 Tage in Holzkisten gelegt.
Vinifizierung: nach der Kelterung, die Ende November geschieht, folgt eine Gärung von 15-18 Tage, während der man den Grundwein für Ripasso erhält. Im Monat März, nach der Vinifizierung des Amarone Pegrandi, wird der Grundwein auf den leicht abgetropften Trestern des Amarone Weines wieder gären gelassen. Man erhält so einen schweren Wein von ausgeprägter Persönlichkeit.
Reifung: 12 Monate in Fässern von mittlerem Fassungsvemögen (10-15 Hl), und 4 Monate in der Flasche.

AZ. AG. VAONA ODINO DI VAONA ALBERTO
Valgatara di Marano di Valpolicella | 37020 | VR | ITALY | T. +39 045 770 3710
info@vaona.it | www.vaona.it