Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

# Monti Garbi Valpolicella Superiore Ripasso DOC 2019




**Wissenswertes**
Die einen bezeichnen es als Trick, die anderen als uralte Tradition. Und viele betiteln den Ripasso als Amarone für Arme. Jedenfalls stand dahinter die Idee, die relativ einfachen Valpolicella Weine mit der Amarone-Maische einer 2. Gärung zu unterziehen. Die Amarone Maische enthält noch genügend Zucker, so dass die Hefen nochmals aktiv werden konnten. So entstand der Ripasso als ein auf Amaroneschalen nachvergorener Valpolicella. Bis heute wird dieses Verfahren beibehalten. Das Ergebnis: Der Ripasso ist deutlich kräftiger und alkoholreicher als der einfache Valpolicella. Und er hat ein bisschen was von der Beerenauslese des Amarone. Und er kostet deutlich weniger als dieser.

**Anbaugebiet**
Weinberge an den Hängen des Monte Garbi. Bei großer Trockenheit werden die Rebstöcke berieselt. Sant Antonio führt den Rückschnitt im grünen Zustand aus. Auch das Ausdünnen der Trauben erfolgt mit mehrfacher Wiederholung im Juli und August.<br>Erziehungssystem: Guyot mit einer Dichte von 8000 Stöcken/ha.

**Traubensorte**
Corvina und Corvinone 70%, Rondinella 20%, Croatina und Oseleta 10%.

**Boden**
Kalkhaltiger Boden vulkanischen Ursprungs.

**Herstellverfahren**
Die Weinlese der Rotwein Trauben findet während der ersten zwei Oktoberdekaden in Handarbeit statt. Sie werden in kleinen Kisten gesammelt und dann innerhalb weniger Stunden gekeltert. Die Vinifizierung dauert 12 Tage unter ständiger Kontrolle der Temperatur. Ein Teil des Jungweins wird anschliessend nach der "Ripasso"-Methode für etwa 5 bis 8 Tage auf dem Trester der besten Amarone-Trauben gelagert. Es folgt die Veredelung in stets neu bereitgestellten Fässern aus slawischem Eichenholz. Danach reift der Valpolicella Ripasso etwa ein Jahr in der Flasche bevor er in den Verkauf kommt.

**Farbe**
Kräftiges Rubinrot.

**Bukett**
Fein mit einem Duft nach roter Frucht und Kirsche. Ein voller Duft von Rum-topf und Gewürz-nel-ken.

**Geschmack**
Weich, einnehmend, von großer Annehmlichkeit und mit würzigem Nachgeschmack. Fast ein bisschen nach Pflaumenkuchen. Wunderbar weiche Tannine.

**Serviertemperatur**
Servieren Sie Rotwein bei 16°C und 18°C.

**Lagerung**
Der Monti Garbi Valpolicella Superiore Ripasso DOC kann noch 4-5 Jahre nach der Weinlese reifen.

**Serviervorschlag**
Dieser Monti Garbi Valpolicella Superiore Ripasso DOC passt wunderbar zu Pastagerichten mit Ragout, zu Gegrilltem, zu Braten oder Geschmortem, auch von hellem Fleisch. Aber auch ein Rotwein zu Käsesorten mittleren Alters und einfach zum Genießen.

**Sonstige Daten:**

Art-Nr: 1253
Flaschen: 180.000
Alkohol: 14,00% Volumen
Verschluss: Naturkork
Säure: 5,80 g/l
Anbau: konventionell
Restzucker: 7,40 g/l
EAN: 8032841820907

Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

**Auszeichnungen:**

Antonio Galloni 2022 92 Punkte

Tenuta Sant'Antonio

Gründung: 1995
Flaschen: 2.000.000
Standort: Mezzane Di Sotto (VR)

Besitzer: Massimo, Armando, Tiziano e Paolo Castagnedi
Önologe: Paolo Castagnedi
Weinberge: 150 ha