DRINKS.

Secondo Marco Valpolicella DOC Superiore Ripasso 2015 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407744
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Verona, Venetien
Abfüller	Secondo Marco Azienda Agricola, Via Campolongo 9, 37022 Fumane, Italia
Marke	Secondo Marco
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	2 Jahre
Degustationsnotiz	vermittelt Eindrücke von Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Holz, Vanille, Schokolade, Rosinen, Leder, Balsamico, Gewürzen und Bittermandeln.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 60% Corvina, 25% Corvinone, 10% Rondinella und 5% ergänzenden Rebsorten
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2015
Passend zu	Käse, Risotto, Rotes Fleisch

Beschreibung

Im Herzen der Valpolicella Classica sind alle Bedingungen gegeben, um Weine höchster Güte zu produzieren: Das Gelände, der Boden und das Klima liefern günstige Voraussetzungen für das Wachstum regionaler Rebsorten und verleihen den Weinen ein unnachahmbares Geschmacksprofil, das man als «samtig, fruchtig, harmonisch, vollmundig, komplex, körperreich und kräftig» beschreiben könnte. Das Gebiet der Valpolicella zwischen der Stadt Verona und dem Gardasee befindet sich am Fusse des Lessini-Gebirges, wo die kalten Bergwinde auf milde Seewinde treffen und für eine hervorragende Belüftung sorgen. Dazu kommen die altbewährten Weinbaumethoden, die in vielen Betrieben seit Generationen weitergegeben werden, sowie die Motivation jugendlicher Geister, positive Veränderungen herbeizuführen. Benedetto Speri und sein Sohn Marco können davon ein Lied singen. Die Weinreben der «Azienda Agricola Secondo Marco» wachsen in einem modifizierten Pergolasystem mit Y-Form. Die Ernte erfolgt von Hand. Nach einer zweiwöchigen Mazeration auf den Häuten im September erfolgt ca. vier Monate später ein zweiter Gär- und Mazerationsvorgang: Dieser wird durch die Zugabe des Amarone-Tresters eingeleitet und kann erst dann stattfinden, wenn der hauseigene Amarone aus der Maische getrockneter Trauben gekeltert wurde. Anschliessend verbringt der Wein 18 Monate in Eichenfässern, bevor er sechs Monate lang in der Flasche verfeinert wird. Getrunken werden sollte der Valpolicella Ripasso Superiore bei 16°C - idealerweise begleitend zu gereiftem Käse, Pilzrisotto oder Raviolo mit Steinpilz-Fleischfüllung. Seine Trinkreife behält der Spitzenwein aus dem Valpolicella-Gebiet bis zum Jahr 2028 bei.