

Ripatico

ROSSO VERONA IGT

Am 7. Mai 983 n. Chr. gewährte Kaiser Otto II. den Einwohnern von Lazise das Privileg, Durchfahrts- und Fischereirechte (ripaticum) zu erheben und festigte damit ihr Bündnis. Dieser Akt bestätigte die Verwaltungsautonomie von Lazise, der ersten freien Gemeinde Italiens.



PRODUKTION

Weinberge in Hanglage zwischen den Gemeinden Lazise und Verona.



BODEN

Boden mittlerer Textur mit Tendenz zu Kalkstein.



ALKOHOLGEHALT

13,5 % vol



REBSORTEN

Corvina, Merlot, Rebo, Cabernet, Sauvignon.



ERNTE

Die Trauben werden in der ersten Oktober Dekade von Hand gelesen.



WEINBERGE

Niedere Spalierziehung auf zwei Flachbogen.



AUSBAU

6 Monate in Barriques aus französischer Eiche.



FLASCHENKAPAZITÄT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

18°C

Vinifikation

Die Weinbereitung beginnt mit einer leichten Trocknung der Trauben, die dann gepresst und zuerst auf den Schalen und dann auf dem Trester unserer Hängelos vergoren werden. Diese Gärung findet in Temperatur kontrollierten Stahltanks unter ständigem Umpumpen statt. Im Anschluss reift der Wein für 6 Monate in französischen Eichenfässern.

Weinbeschreibung Speiseempfehlung

Der Wein hat eine leuchtend rubinrote Farbe und Aromen von Kirschen, reifen Früchten und Gewürzen. Am Gaumen ist er vollmundig mit angenehmen Beeren-, Kakao- und Vanille Noten.

Dieser Wein passt gut zu Vorspeisen mit Saucen und Hauptgerichten mit rotem Fleisch im Allgemeinen. Er wird auch zu würzigen Gerichten der südamerikanischen und asiatischen Küche empfohlen.