Ripasso della Valpolicella DOC, Valpantena, Cantine Bertani



Een originaliteit die u niet mag missen: deze wijn staat voor de Italiaanse kunst van de "Ripasso", een unieke techniek waarbij de Valpolicella opnieuw gist op de druivenpulp van Amarone, waardoor hij een zeldzame rijkdom en diepte krijgt. Het resultaat: een genereuze rode wijn, tussen fruitige frisheid en kruidige complexiteit, ideaal voor wie op zoek is naar een perfect evenwicht met veel karakter.

Oorsprong: De wijngaarden van Valpantena, gelegen ten noorden van Verona, profiteren van klei-kalk- en basaltbodems en een gematigd klimaat dankzij het Gardameer. Deze omstandigheden zorgen ervoor dat de druiven optimaal rijpen, met een combinatie van frisheid en aromatische concentratie.

Druiven: 85% corvina veronese, 10% merlot & 5% rondinella

Vinificatie: Na een eerste klassieke gisting ondergaat deze Valpolicella in januari/februari een tweede gisting op de gedeeltelijk gefermenteerde schillen van Amarone, waardoor zijn structuur en aroma's worden verrijkt. Door de rijping in eikenhouten vaten en betonnen tanks gedurende meerdere maanden wordt zijn evenwicht verfijnd, gevolgd door 3 maanden op fles voor een harmonieuze expressie.

Degustatie: De intense robijnrode kleur kondigt een levendige neus aan van zwarte kersen, kreupelhout en een vleugje cacao. In de mond verleidt hij met zijn soepele maar aanwezige tannines, een vlezige textuur en een sappige afdronk, waarin zoete kruiden en een vleugje zoethout samenkomen. Een zowel smakelijke als gestructureerde wijn, met een mooie afdronk.

Bewaarpotentieel: 3-6 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gezellige gerechten zoals pasta met vlees, gegrilde gerechten, Italiaanse vleeswaren of halfgerijpte kazen. Door zijn veelzijdige profiel past hij ook uitstekend bij pizza's of pittige tomatengerechten.

- Tournedos met béarnaise saus
- Penne met gorgonzola
- ...