Ripasso "Catullo", Valpolicella Classico Superiore DOC, Bertani



Deze wijn is een eerbetoon aan een van de grootste romantische dichters uit de oudheid, Catullo. De wijn is afkomstig van terrasvormige wijngaarden en wordt gevinifieerd op de Tenuta Novare van Bertani. De smaak komt van een tweede gisting die in maart plaatsvindt, de zogenaamde ripasso. Hierbij wordt de jonge Valpolicella opnieuw gegist op de nog licht zoete schillen van de Amarone Classico. De wijn rijpt vervolgens 12 maanden in kersenvaten.

Oorsprong: De druiven komen van de heuvels van de klassieke Valpolicella, op 150 tot 300 meter hoogte. De bodems bestaan uit kalksteen, basalt en klei, wat zorgt voor structuur en mineraliteit. Het gematigde klimaat, beïnvloed door het Gardameer, bevordert een langzame en evenwichtige rijping.

Druiven: 70% corvina veronese, 20% corvinone, 10% rondinella

Vinificatie: Na een eerste gisting wordt de wijn opnieuw vergist op de schillen van Amarone (Ripasso-methode), wat zorgt voor extra rijkdom en complexiteit. Daarna rijpt hij 12 maanden in grote Slavonische eiken vaten en verder op fles.

Degustatie: Hij heeft delicate kruidige tonen van vanille en chocolade, evenals typische nuances van kersen, morellen en witte peper

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij Napolitaanse pizza, huisgemaakte lasagne, kalfsgebraad met kruiden of polenta met paddenstoelen. Ook heerlijk bij een bord fijne vleeswaren.