



Produktpass

Art.ID : 901838



Vino d'Italia WEINDEPOT · Wolfgang Schließ ·
65719 Hofheim-Marxheim · Eddersheimer Str. 2

Telefon: 06192-9550870 · Telefax: 06192-9550871
www.vinoditalia.eu

2019 Valdimezzo DOC Valpolicella Superiore Ripasso SARTORI

Wein · Rotwein · DOC · trocken · SARTORI d. Verona

Preis: ~~13,95 € / Fl.~~

ab 6 Fl.: ~~12,95 €~~

Herkunft Land: Italien, Venetien (Veneto)

Art: Rotwein, trocken

Qualität: Denominazione di origine controllata

Sorte: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Croatina

Inhalt: 0,75 Ltr. Fl.

€ 9,95/Fl.*



Trinktemperatur: 18 °C bis 20 °C

Alkohol: 13,5 Vol. %

Restsüße:

8,0 Gramm pro Liter

Säure:

5,5 Gramm pro Liter

Beschreibung:

Bemerkenswert vielfältiges Bouquet mit einem Strauß von rotfruchtigen Aromen wie Waldbeeren, reifen Kirschen, dazu Trockenfrüchte und Gewürznoten. Am Gaumen zeigt sich dieser Ripasso neben seiner vollmundigen runden Fülle auch elegant durch weiche reife Tannine und einer feinen Säure. Mit seinen herausragenden Aromen konnte dieser Wein auch die Mundus Vini-Juroren begeistern und sich eine Gold-Medaille sichern. Der „Ripasso-Prozess“ (die zweite Mazeration) fand im Februar statt. Nachdem anschließenden biologischen Säureabbau bekam der Wein zwischen 18 und 24 Monaten Zeit, um in großen Eichenfässern zu reifen.

Empfehlung:

Ein toller Speisebegleiter für herzhaftes Nudel- und Wildgerichte oder rotem Fleisch. Passt auch gut zu gereiftem Käse.

Erzeuger:

1898 – das Jahr der Gründung der Kellerei Sartori durch Pietro Sartori. Pietro Sartori wollte dadurch eigentlich nur sicherstellen, dass in seinem kleinen Hotel in Negrar bei Verona nur von ihm ausgewählte Weine ausgeschenkt werden. Zu sehr wurde er durch seine Weinlieferanten enttäuscht. Bereits wenige Jahre später bezog er die historische „Villa Maria“ im Herzen des Valpolicella am Ortsrand von Negrar. Von da an wuchs die Kellerei unaufhaltsam, die zweite Generation mit seinem Sohn Regolo und dessen Frau Marani durchlebte schwierige Zeiten und heute führen die beiden Cousins Andrea und Piero Sartori die Geschicke dieser in den letzten Jahren schnell gewachsenen Kellerei.

Mit den Weinen der „Vigneti“ Linie sollen die DOC Weine und ihre Terroirs rund um den Gardasee besonders gewürdigt werden. Als verantwortlichen Berater in allen oenologischen Fragen konnte die Kellerei Sartori den bekannten Berater Franco Bernabei für sich gewinnen, der in den Lagen und den autochthonen Rebsorten wie Garganega (Soave) oder Corvina (Regolo) ein sehr großes Potenzial vermutet hat und dieses inzwischen auch in besonders beeindruckender Weise aus den Rebstöcken herauskitzelt. Die beiden herausragenden Weine der letzten Jahre sind der „Regolo“ und der „Marani“, die beide mit ganz besonderer Sorgfalt bei der Handlese, althergebrachten Verfahren der teilweisen Trocknung der Trauben und dem geduldigen Ausbau in den 500 l Tonneaux eine völlig neue Dimension der Weine vom Gardasee demonstrieren. Ganz verabschiedet hat man sich bei Sartori von den kleinen französischen Barriques (225 Liter), die den fruchtigen und feingliedrigen Weinen zu sehr einen „Barrique- Stempel“ aufgesetzt haben.

Der frisch renovierte Holzfasskeller ist einen Besuch wert und wird dominiert von größeren Holzfässern mit 3.000 und 5.000 Liter Inhalt und den traditionellen Tonneaux mit 500 Liter Inhalt, die besonders den Rotweinen einen ganz besonderen Touch verleihen.

