



**2015 VALPOLICELLA RIPASSO
CLASSICO SUPERIORE "Il Fornetto"
D.O.C.**

Weingut

Ein Beispiel für die Wiederbelebung der Region Valpolicella ist der Betrieb von Stefano Accordini. Mit äußerster Sorgfalt im Weinberg und im Keller werden hier die Weine vinifiziert. Überwiegend aus den traditionellen roten Sorten der Region Corvina Veronese, Rondinella und Corvinone erzeugt das Weingut Valpolicella Classico, Amarone und Recioto der Spitzenklasse. Gerade bei der Vinifizierung hat die Kellerei verschiedene Methoden entwickelt, um das Optimum aus den Trauben herauszuholen. Bei der Erzeugung des Amarone werden die handverlesenen Trauben für ca. 120 Tage getrocknet. Der dadurch erzielte Flüssigkeitsverlust erhöht nicht nur auf natürliche Weise das Mostgewicht, sondern auch die Aromaausbeute und den Extrakt. Somit entstehen charaktervolle, eigenständige Weine, die nicht von ungefähr an große Portweine erinnern. Beim Valpolicella Classico Superiore wird die Ripasso - Technik angewandt. Hierbei wird der Most während der Gärung zeitweise in Kontakt mit Amarone-Trester gebracht. Auf diese Weise gewinnt der Wein an Struktur und Aromatiefe. Ein neues önologisches Projekt mit sensationellem Ausgang ist der Paxxo, bei dem die spezielle Herstellungsweise des Amarone mit den für die Region neuen Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot auf gelungene Weise vermählt werden. Stefano Accordini ist in den letzten Jahren zum Star in Valpolicella aufgestiegen, und hat mit seiner soeben fertig gestellten neuen Kellerei sogar nochmals zulegt. Super-Empfehlung!

Expertise

Jahrgang:	2015
gesetzl. Herkunft:	Valpolicella Classico DOC
Alkoholgehalt:	15.00 % Vol.
Restzucker:	7.00 g/l
Säure:	6.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Rebsorten:	Corvina Veronese 60% , Corvinone 15%. Rondinella 20%

Vinifizierung

Der Ripasso "Il Fornetto" wird nur in den besten Jahrgängen produziert. Strengste Sorgfalt bei der Auswahl der Trauben und eine fortlaufende, penible Kontrolle durch die Familie Accordini während des ersten Gärvorgangs sind die Grundlage für den späteren Spitzenwein. Nach dem zweiten Gärvorgang auf dem Trester des Amarone - nach dem Ripasso Verfahren - reift der Wein nochmals 36 Monate in großen Holzfässern.

Sensorik

Intensive Aromatik von eingelegtem Obst und dunklen Beeren. Am Gaumen sehr straff, etwas schwarzer Pfeffer. Im Nachhall sehr reife, weiche Tanine - gestützt durch eine frische Säure die typisch für einen Valpolicella Wein ist.

Passt gut zu

Casonei mit roter Beete, Tagliatelle al ragù

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Die Selektion Il Fornetto Ripasso von Accordini zeigt eindrucksvoll, welches Potenzial das Ripasso Verfahren hat. Weniger schwer als der Amarone, trotzdem lang und dicht und mit wunderbar geschliffenen Taninen!