LICATA
WIJNFICHE

Naam	Valpolicella Ripasso
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Corte Giara
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, overwegend kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Valpolicella Ripasso
Druivensoorten	70% corvina veronese, 30% rondinella
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Corte Giara is een wijnmerk dat in 1989 werd gelanceerd door de familie Allegrini van het gelijknamige topdomein in Fumane (Veneto). Deze stap was een antwoord op de noodzaak om het wijngamma uit te breiden, waarbij meteen ook de kans werd gegrepen om internationale druivenrassen te introduceren. Dit project heeft het levenslicht geschonken aan een gamma frisse, dynamische wijnen voor alledag die qua smaak en prijs meer toegankelijk zijn dan de wijnen onder het Allegrinilabel en die een schitterende prijs-kwaliteitverhouding hebben. Allegrini werkt samen met de beste druiventelers uit de regio om elk jaar de garantie te hebben van een hoge kwaliteit van het aangekochte fruit. Het gamma telt in totaal elf wijnen: drie witte, een rosé, zes rode en een zoete reciotowijn. De Valpolicella Ripasso geurt heerlijk en intens naar bosvruchten, vanille, blonde tabak en noten. Door de dubbele gisting is de smaak heel intens en super sappig met toch een soepele structuur dankzij de rijpe tannines. Kortom, een fruitige Valpolicella op steroïden!
Serveren bij	kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	De druiven worden aangekocht van druiventelers met heuvelachtige wijngaarden verspreid over de Valpolicella-appellatie op hoogtes van 180 tot 250 meter. De wijngaarden hebben allemaal een zuidoostelijk gerichte helling en zijn in pergolavorm geleid. De bodem bevat vooral klei en kalk. De gemiddelde leeftijd van de wijngaarden is 27 jaar en de gemiddelde plantdichtheid is 3.000 wijnstokken per hectare.
Opbrengst	-
Oogst	Handmatige oogst verspreid over verschillende oogstdagen van 20 september tot en met 15 oktober.
Vinificatie	Eerst worden al de druiven ontrist en zacht gekneusd. Dan volgt een 1ste alcoholische gisting gedurende acht dagen aan een temperatuur variërend tussen 23 en 28 °C. In februari voegt men aan de piepjonge wijn de uitgeperste overgebleven schilletjes van de Amaronewijn toe en start een 2de alcoholische gisting, die opnieuw acht dagen duurt maar ditmaal aan 15 à 19 °C. Malolactische omzetting (van het harde appelzuur in het zachtere melkzuur) heeft eind maart plaats.
Opvoeding	Na de malolactische omzetting rust de wijn eerst 4 maanden in de inox tanks, daarna 11 maanden in Slavische tonnen en ten slotte ook nog 2 maanden in de fles alvorens hij op de markt wordt gebracht.
Analytisch	13,80 % alc. vol. - totale aciditeit 5,50 g/l - residuele suikers: 5,7 g/l - pH 3.45
Productie	50.000 flessen 0,75