

Ripensato "R" IGT

Jahrgang: 2023
Erzeuger: Palazzo Pisano Ripensato
Art. Nr.: 105.052

Herkunftsland: Italien
Region: Venetien
Ort des Gutes: Verolanuova



Auszeichnungen

Mundus Vini: Silber (Jg. 2015)

Weingut / Erzeuger

Die Valpolicella-Weine sind weltberühmt, aber was macht sie so einzigartig? Unser "Ripensato" ist ein hervorragendes Beispiel für die Exzellenz und Einzigartigkeit dieser Region. Dieser Wein, der zu 100% aus der für das Valpolicella-Gebiet typischen Rebsorte Corvina gekeltert wird, repräsentiert auf brillante Weise die Tiefe und Komplexität, die man hier erreichen kann.

Der "Ripensato" ist eine Art Bindeglied zwischen dem Amarone und den normalen Rotweinen des Valpolicella. Beide Weine haben die Herkunft ihrer Trauben gemeinsam, aber es ist die Behandlung und die Verarbeitung, die sie so dramatisch unterscheidet und zu unterschiedlichen Geschmacksprofilen führt. Der Amarone, ein bekannter Vertreter der Valpolicella-Weine, ist ein besonders intensiver und kräftiger Wein, der aus teilweise getrockneten Trauben hergestellt wird. Die Trauben bleiben bis zur Vollreife am Stock und werden dann geerntet. Vor der Gärung werden sie einige Wochen an der Luft getrocknet. Dieser Prozess führt zu einem Verlust der wässrigen Bestandteile, wodurch sich die Konzentration der Extraktstoffe und des Zuckers erhöht. Das Ergebnis ist ein alkoholreicher, körperreicher und kräftiger Wein.

Unser "Ripensato" unterscheidet sich deutlich in seiner Herstellung. Nach der normalen Gärung der Trauben wird der Wein einige Wochen auf den ausgepressten Schalen des Amarone belassen. Dies geschieht nach dem Abstich des Amarone. Dabei nimmt der Wein Extraktstoffe aus dem Amarone-Trester auf und erhält die für den Amarone typischen reifen und marmeladigen Noten. Das Ergebnis ist ein "Ripensato", dichter und gehaltvoller als ein normaler Rotwein, mit weichen Tanninen und einer Fülle reifer Früchte.

Alles in allem ist der Pisano Ripensato aus der Corvina-Traube ein herrlich intensiver Wein, der durch seine Fruchtfülle und seine reife Kraft besticht. Das Ripasso-Verfahren bringt nicht nur die Besonderheiten der Corvina-Traube zum Ausdruck, sondern auch die reiche Geschichte und Tradition der Weinherstellung im Valpolicella.

Beschreibung

Farbe: intensives Kirschrot
Rebsorte: Corvina
Charakteristik: extrem vielschichtiges Bouquet, entfaltet seine Aromen nach und nach, am Gaumen Menthol, reife getrocknete Früchte wie Kirschen, Waldbeeren und Feigen, dazu leicht würzig mit feiner Tabaknote, dicht mit einer enormen Frische, im Abgang würzig mit feinen eleganten Holznoten

Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	7 g/l
Gesamtsäure:	5,7 g/l

Gastromische Empfehlungen

kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild

Stand: 09.06.2026 09:14 Uhr