

## Valpolicella Ripasso "Ciliegi" DOC

Jahrgang: 2018  
Erzeuger: Ilatium Morini  
Art. Nr.: 105.056

Herkunftsland: Italien  
Region: Venetien  
Ort des Gutes: Verona



### Auszeichnungen

Gambero Rosso: 2 GI (Jg. 2013)

### Weingut / Erzeuger

Ilatium Morini wurde vor mehr als vierzig Jahren als landwirtschaftlicher Betrieb gegründet, klein und bescheiden, aber mit großer Leidenschaft. Lange Zeit wurden die Erträge des Weinbaus an die örtliche Genossenschaftskellerei geliefert. Heute haben sieben Geschwister und Cousins das Weingut geerbt, das inzwischen eine beachtliche Größe erreicht hat und ihre ganze Energie und Hingabe fordert.

Getrieben von der Liebe zum Landleben und der Freude am Weinbau entstand Ilatium Morini. Sie produziert hochwertige, regionaltypische Weine wie Soave und Valpolicella sowie einen hervorragenden Ripasso und Amarone. Die Quintessenz der Weine ist die Eleganz der warmen Gegend von Illasi, das Ergebnis einer geschichtsträchtigen Vergangenheit.

Die Ursprünge des Dorfes gehen auf die alten Römer zurück, die auf der Suche nach fernen Ländern, die sie erobern wollten, einen idealen Ort für den Anbau von Wein, Oliven und Obstbäumen fanden. Die Einheimischen nannten sie "Latii", "die aus Latium", und betrachteten sie als "Forresti", als Fremde. Historische Funde - ein paar abgenutzte Steine, die beim Pflügen der Felder zum Vorschein kamen - sind stolze Zeugen einer zweitausendjährigen Geschichte. Der Name Ilatium Morini soll alle Weinliebhaber daran erinnern, dass das Weingut antike und edle Wurzeln hat, wie auch der Stil seiner Weine: traditionell und edel.

Die Region Venetien, in der Ilatium Morini liegt, ist ein wichtiges Weinanbaugebiet im Nordosten Italiens, das für seine großen Mengen an Prosecco, Soave und Valpolicella bekannt ist. Es ist eine Region mit einer großen Vielfalt an Mikroklimata und Bodentypen, die zu einer ebenso großen Vielfalt an Weincharakteren führen. Das Gebiet ist reich an historischen Städten wie Verona und Venedig und wird von zahlreichen Flüssen durchzogen, die einen wichtigen Beitrag zur Bodenbeschaffenheit und zum Klima leisten. Venetien ist auch bekannt für die Anwendung sowohl traditioneller als auch innovativer Weinbereitungstechniken, was zu einer beeindruckenden Vielfalt an Weinen führt.

### Beschreibung

Das traditionelle Ripasso Verfahren: Im Weinbaugebiet Valpolicella werden hierfür junge, vergorene Valpolicella-Rotweine auf den Trester des Amarone gegeben, wodurch es zu einer erneuten Gärung (2. Durchgang) kommt. Hierdurch nimmt er den typischen, etwas rosinenartigen und leicht bitteren Geschmack des Amarone an, gewinnt Farbe und Alkohol, ist aber deutlich leichter und auch preiswerter. Seit dem Jahr 2010 gibt es den DOC-Wein Valpolicella Ripasso. Die Denominazione wurde zuletzt am 7. März 2014 aktualisiert. Die Produktion der nach der Ripasso-Methode hergestellten Valpolicella-Weine steigt stetig und betrug 2013 bereits 25 Millionen Flaschen, während von dem Valpolicella DOC nur noch 20 Millionen Flaschen verkauft wurden. Ausbau: Die Weinberge befinden sich ca. 200 Meter über dem Meeresspiegel. Die Weinreben werden im Guyot (Spalier) bewirtschaftet. Der Ertrag beläuft sich lediglich auf 50 hl/ha. Die Ernte beginnt recht spät, Anfang Oktober. Die Trauben wurden entrappt, gepresst und machen anschließend für ca. 48/72 Stunden eine Kryomazeration (Kaltvergärung) durch. Hierbei gehen bei kalter Temperatur die

Farbpigmente und Phenole in den Most über. Anschließend kontrollierte Gärung auf Amarone-Trester. Ausbau und Reifung in französischer und amerikanischer Eiche mit 350 Liter für 12-15 Monate. Weitere Flaschenreifung von 6 Monaten.

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Croatina

Charakteristik: Dicht und komplex offenbart er Aromen von schwarzer Kirsche, reifen Pflaumen, sowie Nuancen von würziger Vanille und Rosinen. Am Gaumen entfaltet er seine volle Kraft und Intensität, weiche Tannine und ein Nachhall geprägt von edlem Holz und Frucht bieten ein eindruckvolles Finale.

Ausbau:

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Alkoholgehalt: 14,5 % vol.

Restzucker: 4,6 g/l

Gesamtsäure: 5,87 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Zu Braten, gegrilltem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse

Stand: 28.03.2024 19:52 Uhr