



CORTE GIARA



VALPOLICELLA RIPASSO DOC LA GROLETTA 2019



Valpolicella Ripasso D.O.C.



Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%



Region Wenecja Euganejska

Położenie winnicy Wzgórze w obszarze produkcji Valpolicella

Wysokość 180-250 m. n. p. m. (591-820 stóp)

Ekspozycja Południowo-wschodnia

Rodzaj gleby Niezwykle zróżnicowana, przeważnie gliniasta, wapienna i kamienista

Sposób uprawy Arbour

Średni wiek krzewów 33 lata

Gęstość winnicy Około 3,000 krzewów/Ha (1,214 krzewów/ar)

Zbór Zbiór ręczny w drugiej połowie września



Winifikacja Odszypułkowanie, a następnie miękkie zgniatanie winogron



Fermentacja 1. fermentacja: w zbiornikach ze stali nierdzewnej z kontrolowaną temperaturą, 2 fermentacja: na wyciekach w lutym



Temperatura fermentacji 1-sza fermentacja: 23/28°C (73-82°F); 2-ga fermentacja: 15-19°C (59-66°F)

Czas fermentacji 1-sza fermentacja: 9 dni z okresowym codziennym przepompowywaniem; 2-ga fermentacja: 8-10 dni z okresowym codziennym przepompowywaniem

Starzenie przez 14 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej z kontrolowaną temperaturą, 11 miesięcy w dużych beczkach z dębu sławońskiego, 2 miesiące w butelce

Zawartość alkoholu 13.74% obj.

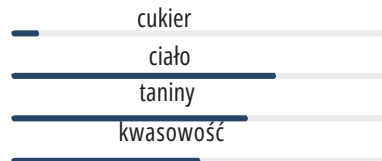


Całkowita kwasowość 5.75 g/l

Cukier resztkowy 5.5 g/l

Ekstrakt 39.5 g/l

pH 4.45



Zbiory w 2019 rozpoczęły się w połowie września i zakończyły w połowie października, przywracając bardziej „klasyczny” harmonogram niż w ostatnich latach.

Ogólnie był to rocznik charakteryzujący się łagodną zimą. Temperatury spadały poniżej 0°C tylko przez kilka nocy w styczniu, podczas gdy szczytowe temperatury sięgały 10°C odnotowano zarówno na początku grudnia, jak i na początku stycznia. Gleby były zatem nadal „nadające się do uprawy”, więc skorzystaliśmy z okazji, aby je napowietrzyć z powierzchniową uprawą podłoża. Od końca marca do początku kwietnia temperatury utrzymywały się powyżej 10°C i winorośli rozpoczęły się nowy cykl wegetacyjny. Brak znacznych opadów w okresie pączkowania znacznie ograniczył wpływ głównego szkodnika: mączniaka rzekomego. W maju scenariusz zmienił się gwałtownie, wraz z nadejściem dość deszczowej pogody i bardzo niskich, wręcz zimowych temperatur.

Trzeba by pomyśleć chociażby o słabym roku dla drzew oliwnych. Prawdziwa różnica pojawiła się latem, zwłaszcza na winnicach położonych wzgórze i winnice na wyższych zboczach, gdzie temperatura utrzymywała się poniżej 30/32°C.

Dlatego też oczekujemy win o wyjątkowej finezji i elegancji.



Tradycyjna technika Ripasso nadaje temu winu wielką owocową wyrazistość, podkreślając słodycz jako najbardziej charakterystyczny wykładnik owocowości. Wyraźna wiśnia stopniowo ustępuje miejsca pikantnym nutom i subtelnym nutom ziołowym, które są następnie ponownie odczuwalne na dobrze zaokrąglonym, pełnym podniebieniu w połączeniu z wielką wszechstronnością kulinarną.



cherry



spices hints



fine herbal notes



Dobrze komponuje się z pieczonymi i duszonymi mięsami z polentą, grillowanym filetem, przepiórką, plastrami wołowiny z grzybami, kotletami z jagnięciny i średnio dojrzałymi serami.



Należy otworzyć butelkę godzinę przed podaniem i podawać w temperaturze 16°C (60°F)



750 ml • 1,5 L



JAMESSUCKLING.COM

2 times 90+

Decanter
WORLD WINE AWARDS

2018 - 91 pts Silver medal

CAMPANIA FINANZIATA ALEXEUS DEL REG. N. 1588/2015
CAMPANIA FINANZIATA ACCORDING TO EU REG. N. 1588/2015

