

Naam van de wijn : Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Producent : Azienda Agricola Gorgo

Herkomstbenaming : Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

Druivensoort(en) : Corvina Veronese 40%, Corvinone 40% en Rondinella 20%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf : De Azienda Agricola Gorgo van Roberto Bricolo is een stereotype van de nieuwe Italiaanse wijnbouw: traditionele, milieuvriendelijke wijnbouw, geen concessie aan de geldende modes, maar kwalitatieve wijnen met een eigen identiteit. Het wijnhuis zelf is prachtig gelegen en kunstzinnig, bijna avant-gardistisch versierd met marmeren platen. De wijngaarden liggen bij Sant' Ambrogio di Valpolicella in de Classico zone, ten noordwesten van Verona, in de regio Veneto. De karakteristieke, witte bodem werd in de ijstijden door de gletsjers gevormd en bestaat voornamelijk uit zacht morenisch puin, rijk aan stukken rots, rolkeien en humus met veel minerale zouten (o.a. calciumcarbonaat) en een hoge pH waarde. De neerslag is gematigd en zacht. In de wijngaarden wordt de opbrengst relatief laag gehouden.



Vinificatie (wijnbereiding) : Alleen de beste druiven worden handmatig geoogst. De vergisting voor de Valpolicella Classico vindt plaats op 28°C voor 20 dagen. Om er vervolgens de Ripasso van te maken, wordt de vergiste wijn nogmaals vergist, maar nu op de druivenschillen en pulp die eerder voor de Amarone zijn gebruikt. Deze bevatten namelijk nog vele delicate geur-, kleur- en smaakstoffen naast onvergiste suikers. De hogere suikerconcentratie is ontstaan tijdens het droogproces van de Amarone druiven. Een tweede, langzame vergisting van 20 dagen voltrekt zich. Het karakter van de basiswijn verandert en verrijkt zich. Aansluitend rijpt de wijn op Frans eiken vaten van 2000 liter voor 12 maanden. Na de assemblage op RVS, wordt de wijn gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit : De wijn heeft een mooie, diepe paarsrode kleur. De geur trakteert op rijke aroma's van gedroogd en rijp rood fruit van kersen, ondersteund door fijne kruidige geuren, wat peper en hele lichte vanille tonen van de houtrijping. In de smaak een krachtige maar elegante fruitstructuur die gelaagd (als een lasagne) zijn rijke indrukken achterlaat. De geurbelevingen komen terug in de smaak en de elegante frisheid maakt de afdronk heerlijk lang. Bewaren: drink de wijn binnen 6 jaar na de oogst. Serveren: op 17-18°C.

Culinair advies : bij een diversiteit aan vleesgerechten te serveren. Van gegrild tot gebraden en van gekookt tot gestoofd. Ook bij paddenstoelenrisotto en harde kazen als pecorino, taleggio, grana padano of parmigiano reggiano.

Smaaktype : Volle, intense beleving, complex met houtrijping.

Glasadvies: Riedel Bordeaux