



Valpolicella Classico Superiore Ripasso "Canova" D.O.C.

| | |
|------------|---|
| Type | Droge rode wijn |
| Stijl | Full bodied |
| Wijnhuis | Cà Dei Maghi |
| Regio | Veneto |
| Subregio | Valpolicella Classico |
| Druif | Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella |
| Grondsoort | Kalkhoudend, vulkanisch |
| Jaartal | 2016 |
| Pairings | Rood vlees, Stoofvlees, Wildgerechten |
| Inhoud | 0.75L |
| Alcohol | 15% |



In Valpolicella ligt een opmerkelijke berg genaamd Sant'Urbano, gelegen tussen de steden Marano en Fumane, waar een lavastroom uit het Eoceen zijn oorsprong vindt. Deze unieke bodem, gekenmerkt door een mengeling van basaltcomponenten en kalksteen schalie, biedt de ideale omgeving voor de ontwikkeling van druiven die rijk zijn aan extracten, structuur en aromatische finesse. Vanuit deze bergwijngaarden komen zowel de druiven voor Amarone als de druivenschillen die Cà Dei Maghi gebruikt om een van hun meest vooraanstaande wijnen te produceren, die het beste de essentie van hun CRU (hoogwaardige wijngaarden) weerspiegelt: de Classico Superiore Ripasso Etichetta Oro. De Valpolicella Classico Superiore Ripasso "Canova" wordt eerst gemaakt van verse druiven en amarone-druiven die zorgvuldig met de hand zijn geplukt. Vervolgens rijpt de wijn gedurende 48 maanden in grote vaten. Deze wijn van Cà Dei Maghi onthult in het glas een diepe robijnrode kleur met subtiele granaatreflecties. De aroma's zijn complex en gevarieerd, met tonen van rijp fruit, gemacereerde bloemen doordrenkt met sterke drank, hints van zwarte olijf, wilde munt, kina en rabarber. Dit zijn slechts enkele voorbeelden die de rijkdom van deze wijn illustreren, maar het belangrijkste is dat deze wijn uit het hart komt. In de mond onthult de Ripasso "Canova" een prachtige finesse en elegantie, maar tegelijkertijd vertoont hij soms een visceraal en ingetogen karakter. Kortom, dit is een heraldische Ripasso, voortgebracht van enkele van de meest voortreffelijke wijnstokken, die de ware essentie van het terroir van Valpolicella belichaamt. Serveertemperatuur: 16-18° C