

 **Cà la Bionda**

# *Ripasso Malavoglia Valpolicella Classico Superiore DOC*

 2020, 750 ml

 Italien, Veneto

 9911021072

 Corvina, Corvinone, Rondinella

**Alkoholgehalt:** 14,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Sebastian Bordthäuser

**Ricotta-Salbei Tortelloni mit getrockneten**

**Lorbeer-Kirschen in Butter-Sauce**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Aal in Rotwein geschmort**

(Fisch)

**Geschmorter Hase aus dem Ofen mit Pilzen und**

**Kohl**

(Wild)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 24.07.2023

Der Valpolicella Ripasso Malavoglia ist eine Cuvée aus 70% Corvina, 20% Corvinone sowie gemeinsamen 10% Rondinella und Molinara. Die Trauben hierfür stammen aus dem klassischen Herzgebiet der Valpolicella. Dort sind die Böden hauptsächlich kalkhaltig-lehmig, mit Tuffstein und steinig-skelettreichen Böden, die den Weinen große Frische, Eleganz und Langlebigkeit verleihen. Die Weinberge befinden sich in den Hügeln auf einer Höhe zwischen 150 und 300 Metern über dem Meeresspiegel und haben eine Ost-/Süd-Ost-Ausrichtung. Die Weinlese beginnt in der Regel in den letzten zehn Tagen des Monats August und dauert bis Ende September.

"Ripasso" ist eine uralte Technik, bei der der Valpolicella-Wein auf den gepressten Schalen der Amarone- und Recioto-Weine erneut vergoren wird. Die vergorenen Schalen sind reich an Farbe, Aroma und Zucker und starten so eine zweite Gärung des Valpolicellas. Nach der Gärung wird der Wein in 2000 und 3000 Liter großen Eichenfässern für 18 Monate lang ausgebaut.

Farbe:

Dunkles, kraftvolles Rubinrot.

Nase:

Mit intensiver Brillanz strahlt der Wein im Kelch und verströmt sein intensives Parfum nach eingelegten Griottines, kleinen Sauerkirschen, Weichseln und fruchtig herben Waldbeeren wie Preiselbeeren und Holunder. Elegant und transparent entblättert sich seine Aromatik Schicht für Schicht, gefolgt von würzigen Noten nach Spicebox, Sandelholz, weißem Pfeffer mit seinen zitrischen Obertönen sowie schwarzem Kardamom. Herbe Noten nach grünen Walnüssen sowie röstige Haselnusschalen geben ihm Kontur, Format und Haltung.

Mund:

Im Antrunk zeigt sich der 2020 Malavoglia Ripasso Valpolicella Classico Superiore von Ca la Bionda von seiner aristokratischen Seite. Der Gerbstoff ist von transparenter Seidigkeit, fest verwoben, dabei straff und engmaschig und dennoch filigran. Aromatisch unterstützt er die herben Akzente der Kirschfrucht und knüpft an den leichten Kernton an, der ihm zusätzlichen Trinkfluss verleiht. Diese enorme Delikatesse wird befeuert von der feinen Säure, die gleich eines Souffleurs im Hintergrund agiert, für das Gesamtspektakel jedoch unerlässlich ist. Ein zarter Ripasso, tänzerisch mit großer Leichtigkeit und Perspektive.