

Wijnomschrijving

| | |
|---------------------------|--|
| Naam | Valpolicella Classico Superiore Ripasso 'Marogne' |
| <i>Classificatie</i> | D.O.C. Valpolicella Classico Superiore |
| <i>Soort Wijn</i> | Volle rode wijn |
| <i>Land</i> | Italië |
| <i>Streek</i> | Veneto |
| <i>Producent</i> | Fratelli Zeni, Bardolino |
| <i>Druivenras(sen)</i> | corvina (60%), rondinella (30%), molinara (10%) |
| <i>Karakter</i> | Vol rood van kleur, geconcentreerde geur van viooltjes, rood kersenfruit. Rijke, volle inzet. Droog met een intense smaak waarin veel rood fruit, kersen en morellen. In de afdronk iets licht zoet van rozijnen en een licht bitter. |
| <i>Wijnbereiding</i> | De druiven zijn geplukt in 3 plukgangen, 30% in het begin van de oogst, 20% tijdens en 50% aan het eind van de oogst. Dit doet men om zo veel mogelijk verschillende smaken in de wijn te krijgen, van fruit dat maar net rijp is tot overrijp rood fruit. De druiven van de 1ste en 2e pluk laat men indrogen. Na de 3e pluk volgt de vergisting van de totale oogst gedurende 8 à 10 dagen, waarna de wijn in februari gedurende 1 week in contact gebracht wordt met de lie/bezinksel van Amarone, waardoor de wijn nog een kleine vergisting krijgt. Hierdoor krijgt deze 'Ripasso' zijn volle, rijke smaak. (Voor alle duidelijkheid: Amarone is een zeer bijzondere Valpolicella, die gemaakt wordt van maandenlang ingedroogde druiven.) Daarna rijpt de 'Ripasso' gedurende 10 tot 12 maanden in nieuwe grote vaten van 1500 liter, gemaakt van Frans eiken. Ripasso betekent letterlijk opnieuw passeren, dus de wijn, na de normale gisting, voor de tweede keer in contact brengen met de lie van de Amarone. De Ripasso bevat 4 gram restsuiker/liter. |
| <i>Gegevens producent</i> | Sinds 1870 maakt de familie Zeni wijn op dit prachtige wijngoed in het noorden van Italië. De traditie en kennis van vier generaties en het werken met klassieke, inheemse druivenrassen zijn de basis voor het echte Italiaanse karakter van de wijnen van dit huis. Fausto Zeni, terzijde gestaan door zijn beide zussen Federica en Elena maken per jaar ongeveer 1 miljoen flessen wijn, waarvan 1/3 deel van eigen wijngaarden. Druiven voor de rest van de productie worden bij boeren in de omgeving bijgekocht. In 2010 werd een indrukwekkende vatenkelder onder het pand gerealiseerd. De wijngaarden van Zeni liggen in het zeer toeristische Bardolino aan de zuid-oostoever van het Garda meer. Men exploiteert er ook een wijnmuseum, waar veel artikelen uit de wijnbouw te bezichtigen zijn. Ook kunnen er wijnen geproefd worden. Borden in Bardolino verwijzen naar het "Museo del Vino". |
| <i>Gebied gegevens</i> | Het wijng gebied Veneto grenst aan de Adriatische Zee en loopt tot aan het Gardameer. Het is één van de belangrijkste wijng gebieden van Italië in productieomvang. Verona en Venetië zijn de belangrijkste steden van het gebied. De laatste jaren is er enorm geïnvesteerd in dit wijng gebied. Het klimaat houdt het midden tussen het Alpenklimaat/landklimaat en het Middellandse Zee klimaat. De soms vulkanische bodem bestaat uit rode en bruine gronden op gruis, ook mergel en basalt. Wijnbouw in dit deel van Italië is al zeer oud en gaat terug tot vóór de jaartelling. De naam Valpolicella stamt uit die tijd en betekent letterlijk "dal van de vele (wijn)kelders". |
| <i>Serveren bij</i> | Stevige gerechten van rood vlees, wild en pittige kazen. |
| <i>Serveertemperatuur</i> | 16 à 18°C |
| <i>Overige Informatie</i> | Met Marogne wordt bedoeld de kleine muurtjes in de wijngaarden, die dienen om bodemerosie te voorkomen. |
| <i>Allergenen</i> | sulfieten |
| <i>Producent Website</i> | www.zeni.it |