

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



Zane Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso



Auf den Hängen des Hügels in der Nähe von Sant'Ambrogio di Valpolicella, im Herzen des klassischen Valpolicella-Gebiets entsteht, durch die kluge Mischung der Trauben Corvina, Corvinone und Rondinella, nach der alten Methode der Aufbereitung auf dem Trester des Amarone, der ZANE. Delikate Aromen nach eingelegten roten Beeren mit würzigem Bouquet für den Geruchssinn und mit einem weichen, tiefen Geschmack machen aus diesem Wein einen idealen Begleiter für gekochte rote Fleischsorten.

TRAUBEN: Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 10%, erneute Gärung auf dem Trester des Amarone und des Recioto (daher der einheimische Ausdruck Ripasso)

HERKUNFT: Aus den Weinbergen mit dem Namen Zane

WEINANBAUART: Guyot, 4000 Rebstöcke pro Hektar

ERTRAG PRO HEKTAR: 120 Doppelzentner Trauben

WEINBEREITUNG: 20 Tage Gärung mit drei Belüftungsphasen mittels Umwälzung und zwei Ruhephasen täglich. Im Februar/März erfolgt eine vollständig neue Gärung auf dem Trester des Amarone und des Recioto.

REIFEZEIT IN FÄSSERN: 18 - 24 Monate

FASSTYPEN ZUR VERFEINERUNG: 15 - 30 - 50 hl aus Eiche

VERFEINERUNG IN FLASCHEN: 6 Monate

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 14%, Säuregehalt insgesamt 5,5/5,7 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, Nettotrockenauszug 31/33 g/l

RATSchLAG: die Flaschen im Dunkeln nicht über 20° C bis 5/10 Jahren aufbewahren.

FLASCHENTYP: Bordolese grün und schwer 0,75 l - einige Magnum à 1,5 l.

Azienda Agricola Boscaini Carlo

Via Sengia - Tel. +39 045 7731412 - S.Ambrogio di Valpolicella, (VR) - Italia - info@boscainicarlo.it