Fattori Valpolicella Ripasso 2018

Valpolicella - Veneto - Italië







domein
De familie Fattori is al drie generaties actief in de wijnsector in Veneto. Oorspronkelijk werden de druiven ingekocht en legde men zich toe op het wijnmaken en verkopen. Antonio Fattori, de huidige eigenhaar, had voor zichzelf besloten om niet op de lauweren te gaan rusten maar om steeds de kwaliteit te verbeteren. Toen prijzen gewonnen werden met deze wijnen was dit het signaal om ook zelf in wijngaarden te gaan investeren om zo nog meer controle over de kwaliteit te krijgen. Vandaag worden uitsluitend wijnen van de 55 ha eigen wijngaarden in Soave verkocht, het grootste deel bestemd voor export. In de jaren 2000 werd het domein 'Col de la Bastia' (12 hectaren) in het
Valpolicella-gebied bijgekocht. Hiermee is een oude droom van Antonio in vervulling gegaan. De wijnbouw is biologisch.

http://fattoriwines.com

omschrijving
Diepe robijnrode kleur, aroma's van bosvruchten en kersen met een hint van kruiden en vanille. Krachtige, fijne smaak, volledig droog. Soepele textuur met zachte tannines.

wijngaard
Afkomstig van de helling tussen Val d'Alpone en Val d'Illasi, op 450 m hoogte. De rode bodem bestaat uit klei met verweerde leisteen en kalksteen.

kelder
Manuele oogst in de tweede helft van september. De ripasso-techniek houdt in dat men de schilletjes van de Amarone-druiven na de persing opnieuw weekt (en dus hergebruikt) in Valpolicella-wijn. Daardoor ontstaat er een tweede, trage gisting. Zo krijgt de Valpolicella wat van het karakter mee van de Amarone. Deze wijnstijl zit dus qua kracht en concentratie tussen gewone Valpolicella en Amarone. De wijn rijpt 18 maanden in vaten van 500 en 1000 liter.

onderscheidingen
2017: Decanter May 2020 90/100 Highly recommended

druivensoorten
corvina: 65%
corvinone: 15%
rondinella: 10%
andere: 10%

schenken
Aan 16-18°C bij eend, lam, varkensvlees, rood vlees, pluimwild (fazant, patrijs), romige kazen, halfharde kaas,

analyse
alchohol: **14,5% Vol.**