DANIELI
1898

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE
SELEZIONE SPECIALE DANIELI «RIPASSO»

Nach langjähriger familiärer Beziehung über mehrere Generationen, bewirtschaftet unsere alten Rebberge im Veneto ein hervorragender Produzent, welcher daraus unseren Valpolicella Ripasso und unseren Amarone Barriques keltert. Immer wieder aufs Neue verblüfft, sind wir über den grandiosen Körper und den Power, welcher unser Önologe aus den drei Traubensorten rauszuholen vermag. Ebenso wie wir in der 5. Generation widmet sich der Familienbetrieb mit ganzer Hingabe der Gewinnung der hochwertigen klassischen Veroneser Weine.
Unser Valpolicella «Selezione Speciale Danieli» ist ein besonderer Wein, der durch Auslese nur der Reben von den besten Lagen und Trauben von höchster Qualität, gewonnen wird. Das Valpolicella Classico Gebiet profitiert vom reichen Mineralienschatz der Böden und der südlichen Ausrichtung in den steilen Hanglagen. Kühlende Winde vom See, die Wärme der südlichen Hanglagen und ein reicher Boden schaffen die idealen Bedingungen für unsere Weine.



Rebsorten: 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara

Vinifikation: Kurze Trocknung der Trauben nach Amarone Kelterung. Nach der ersten Maischegärung wird dem Wein Traubentrester aus der Amarone Erzeugung beigemischt, wodurch sich eine zweite Gärung einsetzt. Somit steigert sich die Qualität, der Körper und der Alkoholgehalt des Weines. Darauf folgt eine Reife in Eichenfässern bis 12 Monate.

Farbe: Sattes Rubinrot.

Bouquet: Sehr reiches, intensives Bouquet mit Aromen nach Kirschen und reifen Früchten. Durch Sauerstoffkontakt kommt das Bouquet erst voll zur Geltung.

Gaumen: Ausgewogen, vollmundig, samtig, trocken, mit aromatischem und langanhaltendem Abgang.

Alkoholgehalt: 14% vol.

Trinktemperatur: 16 - 18°C.

Passt gut zu: Gegrilltem Fleisch, Braten, Wild, Pastagerichten und Käse.

Danieli AG Industriestrasse 30 8304 Wallisellen
T 044 830 13 13 F 044 830 23 23 info@danieliweine.ch www.danieliweine.ch