

2013 Ripasso Superiore DOC Marco Speri

Secondo Marco

Produzent	Secondo Marco
Ausschanktemperatur	18
Trinkreif	2020
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Corvina, Rondinella
Grösse	75 cl
Gebinde	6er Karton
Artikelnummer	10125914711

Bemerkungen

Manuelle Lese der im Pergola-System angebauten Trauben. Anschließend zwei Wochen Mazeration mit den Schalen, danach wird dem fertigen Most im Frühjahr noch einmal Trester vom Recioto, bzw. Amarone zugesetzt und über 10 Tage vergoren, anschließend erfolgt der weitere Ausbau über 6 Monate in 50 hl Fässern sowie über weitere 6 Monate in 600l Fässern. Dadurch bekommt der Ripasso mehr Kraft und auch eine dezent süsse Frucht, die Gefahr besteht aber, dass der Wein zu wuchtig, breit, alkoholisch wird. Hier ist ein echter Köhner im Keller gefordert, Marco Speri ist ein solcher! Er ahmt mit seinem Ripasso auch nicht einfach die Amaronestilistik nach, nein der Ripasso ist ein ganz eigenständiger Wein, früher trinkreif als der Amarone und deutlich frischer, trinkiger, aber doch schon ähnlich dicht und kraftvoll. Degustation: Dichtes, ungemein intensives, tiefdunkles Rubinrot mit Granatreflexen. In der Nase betörende und intensive Duftnoten von dunklen Beeren (Holunder, Waldbeeren), schwarzer Schokolade und Kräutern. Im Gegensatz zur leicht süßlichen Nase zeigt der Ripasso am Gaumen eine enorme Animation, frische Frucht, Sauerkirsche, eher rotfruchtig. Begeistert durch sein elegantes Finale.

Degustationsnotizen

Anschließend zwei Wochen Mazeration mit den Schalen, danach Recioto, bzw. Amarone zugesetzt und über 10 Tage vergoren, hl Fässern sowie über weitere 6 Monate in 600l Fässern. süße Frucht, die Gefahr besteht aber, dass der Wein zu Könner im Keller gefordert, Marco Speri ist ein solcher! Er Amaronestilistik nach, nein der Ripasso ist ein ganz deutlich frischer, trinkiger, aber doch schon ähnlich dicht Dichtes, ungemein intensives, tiefdunkles Rubinrot mit Duftnoten von dunklen Beeren (Holunder, Waldbeeren), süßlichen Nase zeigt der Ripasso am Gaumen eine enorme Begeistert durch sein elegantes Finale.