

# Corte Majoli

## Valpolicella Ripasso Superiore DOC

**ROBU<sup>2</sup>ST**  
W I J N I M P O R T

**Producent:** Tezza Viticoltori

**Druivenras(sen):** Corvina, Rondinella

**Streek & Land:** Valpantena, Verona, Italië

**Karakter:** Sappige stijl ripasso, tonen van rijp zwart fruit, bosbes, specerij en krentjes. Soepele inzet met wederom wat krentjes en bosbessen. Taninnes zijn rijp met een fruitige afdronk.

**Wijnbereiding:** De druiven worden eind september/begin oktober geplukt. De druiven worden eerst onsteeld en licht perst. De fermentatie vindt plaatst door middel van geselecteerde gisten in RVS tanks waarna een sappige lichte rode wijn ontstaat. Aan deze basis Valpolicella worden de overgebleven schillen van de Amarone (krachtige rode wijn van half ingedroogde druiven) toegevoegd. In deze "ingedroogde" schillen bevinden zich nog stoffen die Amarone haar diepe krachtige smaak geven. Het sap en de schillen vergisten samen nog een tweede keer waardoor de wijn een diepere geur en smaakt krijgt. De wijn rijpt daarna nog 18 maanden door op tank voor het het wijngoed verlaat.

**Producent & gebied:** Corte Majoli wijnen worden gemaakt door Azienda Agricola Tezza en is al 3 generaties lang eigendom van de familie Tezza. Het wijndomein werd in 1960 opgericht door de grootouders Giovanni en Virginia. Sinds 1998 is de leiding van het bedrijf in handen van de neven Flavio, Giuseppe en Renzo. Tezza is gelegen in Poiano en is een goed voorbeeld van een perfect geïntegreerde wijnproducent met totale controle over de aanplant in de wijngaarden, de verzorging van de wijnstokken, het productieproces en de sales & marketing. Er worden dan ook uitsluitend druiven in de wijnen verwerkt, die uit de eigen wijngaarden afkomstig zijn. Deze nauwkeurige benadering garandeert het natuurlijke en zuivere karakter van de wijn. Alle wijnen van Corte Majoli zijn biologisch gecertificeerd.

Het Valpolicella-wijng gebied is een wijnstreek gelegen in de regio Veneto in Noord-Italië. Het staat bekend om zijn rode wijnen, waarvan Valpolicella, Ripasso, Amarone en Recioto de bekendste zijn.

**Wijn & Spijs:** Bij geroosterd rood vlees, wild, gevogelte en stoofgerechten. Heerlijke bij gerechten met paddenstoelen, pastagerechten met tomaat en gegrilde mediterrane groenten.

**Overige informatie:** Ripasso is een Italiaanse wijnproductiemethode waarbij jonge Valpolicella-wijn wordt "hergepasseerd" over de droesem van Amarone. Deze hergisting verrijkt de wijn met smaak, aroma en tannines. Het resultaat is een complexe en krachtige wijn met tonen van rijp fruit en kruiden.