Le Ragose
Amarone della Valpolicella Classico DOCG

ROBU²ST
WIJNIMPORT

Producent: Le Ragose
Druivenras(sen): Corvina 50%, Rondinella 20%, Corvinone 10%, overige toegestane druivenrassen 10%
Streek & Land: Negrar, Valpolicella, Veneto, Italië
Karakter: Diep donkerrood van kleur, in de neus rijpe zwart fruit, kers, eiken en pure chocolade. Mooie droge gerijpte smaak met tonen van kersen,krenten, vanille en chocolade. Een zeer geconcentreerde wijn waarin het hout mooi is verweven, krachtig maar elegant met een zeer lange finale.
Wijnbereiding: De druiven worden aan het eind van de maand september met de hand geoogst en direct vanuit de wijngaard naar een opslagplaats gebracht om daar op plateau's te drogen. De druiven drogen hier tot eind december/begin januari (minimaal 100 dagen). De fermentatie vindt plaats in RVS tanks onder gecontroleerde temperatuur gedurende 20-30 dagen voor vatrijping verblijft de wijn met haar schillen nog 8-10 maanden in deze tanks. Vervolgens rijpt de wijn nog minimaal 7 jaar in grote houten vaten van Slavonisch eiken (50 hectoliter).

Producent & gebied: In het noorden van Verona, verscholen in de pittoreske stad Negrar, rijzen de glooiende heuvels van het Valpolicella-gebied. Hier, op het hoogste punt van 350 meter, ontvouwt zich het majestueuze landgoed van Le Ragose. Een 70 hectare groot domein dat in 1969 nieuw leven werd ingeblazen door de bekwame handen van oenologen Arnaldo Galli en zijn vrouw Marta.

Wat dit wijngoed uniek maakt, gaat verder dan alleen de geografische locatie. Arnaldo en Marta erkenden de vergeten potentie van verlaten wijngaarden, en met toewijding herbouwden ze Le Ragose, met een focus op het natuurlijke proces van wijnmaken. Het resultaat is een verzameling van uitmuntende Amarone en Valpolicella, doordrenkt met de essentie van de plaats en de zorgvuldige handen die ze koesteren. Vandaag de dag zet de derde generatie, Marta Galli, met een PhD in Management en Innovatie, de erfenis voort door zorg te dragen voor de Marketing en Sales van Le Ragose.

Op 40 hectare terrasvormige wijngaarden, die steil naar het zuidwesten kijken, wordt elke druif met de hand geplukt. Geen irrigatie, alleen natuurlijke droging van de druiven, een essentieel kenmerk van de appassimento-methode voor de productie van Amarone. De bodem, doordrenkt met magnesium, calcium en ijzer, rust op een goed doorlatende tufsteenbodem, wat bijdraagt aan de unieke smaakprofielen van de wijnen.

Het verhaal van Le Ragose is ook het verhaal van "La Signora del Vino," Marta Galli, die in 1990 werd uitgeroepen tot "Wine Maker of the World." Haar invloed ging verder dan de wijngaarden, met een cruciale rol in het herstel van Valpolicella's positie als een Italiaanse klassieker, bekroond met een DOC-status. Ze was ook medeoprichter van de VIDE-organisatie en Le Donne del Vino, waarmee ze haar passie voor excellentie en vrouwelijke vertegenwoordiging in de wijnwereld belichaamde.

Wijn & Spijs: Bij rood vlees, wild en stoofschotels, in combinatie met specerijen en zoetige componenten, perfect bij gegrild en vlees van de bbq. Naast vlees is deze wijn ook geschikt voor gerechten met chocolade en een mooie begeleider bij harde en blauwaderkazen.

Overige informatie: Het indrogen van de druiven voor de Amarone della Valpolicella wordt ook wel "Appasimento" genoemd. De term is afgeleid van het Italiaanse woord "appassire", wat "laten drogen" of "verwelken" betekent. Tijdens het appassimento-proces worden de geoogste druiven gedurende een bepaalde periode op plateaus gelegd om te drogen. Dit resulteert in druiven met een geconcentreerde smaak en suikergehalte, wat bijdraagt aan de complexiteit en rijkdom van de uiteindelijke wijn. Amarones hebben doorgaans een relatief hoog alcoholpercentage, vaak tussen de 15 en 16%.