

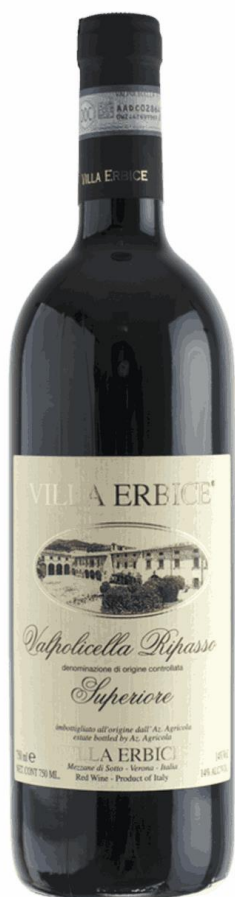
VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Villa Erbice - Valpolicella Ripasso Superiore DOC



Het produceren van wijn in Villa Erbice begon in **1870** met overgrootvader Narciso. Tot en met de volgende generatie nog geen inox en barriques en nog niet de huidige kwaliteitswijnen – daarentegen gewone tafelwijn gefermenteerd in geëmailleerde cementen kuipen.

De prachtige **historische villa** stamt uit de **15de en de 17de eeuw** en is intussen een beschermd monument. De familie Erbice maakt nu enkel nog schitterende wijnen, enkel van **druiven** afkomstig van hun **eigen wijngaarden**, 13 ha in totaal. Daarvan liggen er een goede 8 onmiddellijk aansluitend aan de villa, in Mezzane (een km of **15 ten noordoosten van Verona**), tussen de 250 en 450 m hoogte.

De wijngaarden worden op een **milieuvriendelijk en duurzame** manier bewerkt, met enkel traditionele natuurlijke pesticides, en enkel met handarbeid. Heel traditioneel zijn ook de fermentatie van de most tot wijn in inox tanks bij gecontroleerde temperatuur, het laten rusten van de wijn vindt nog steeds plaats in **betonnen kuipen met een emailbekleding**, het rijpen laat men uitsluitend over aan **Franse eiken barriques van 225 liter**.

Deze Ripasso is een blend van **Corvina grossa, Corvina gentile en Rondinella** uit Mezzane di Sotto (Verona). 3100 - 4400 wijnranken/ha, geplant tussen 1995 en 2005. Opbrengst ca 8.000 liter/ha. Manuele geselecteerde oogst (midden oktober) in kratten van ca 15 kg.

De druiven worden **handgeogst** en geselecteerd en enkel gekneusd, dan volgt een **koude maceratie en een spontane fermentatie**. De wijn wordt opgeslagen in **inox vaten tot na de fermentatie van de Amarone eind Januari**. De schillen van de Amarone worden niet geperst maar **nog warm van het vergisten toegevoegd aan de wijn** (vandaar de naam **ri-passo**) waardoor een **spontane tweede gisting** ontstaat. Verijning en malolactische fermentatie in **barriques van 4 tot 7 jaar** oud gedurende **18 maanden**. Minimum 6 maanden of fles vóór de verkoop.

Intens donkerrood. Krachtige geur met rijp van **morelkers** met toetsen van **chocolade en vanille**. Zachte en aangename smaak met **veel fruit, lange afdronk**.

Opdienen bij 16 tot 18°C bij smaakvolle pasta's, gekookt vlees ("bollito"), rood vlees en rijpe kazen.

Alcohol 14,0 vol%. Jaarlijkse productie 25.000 flessen.

Magaziin

Trichterheideweg 11 Hal B/54
3500 Hasselt

Contact

Karel Wilmots
karel@vinovita.be

Maatschappelijke zetel

Hazelarenlaan 42/13
3500 Hasselt