



SAUTER

WIJNEN



Ilatium 2017 Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Kleur

Dieprood met een duidelijke ontwikkeling naar een mahonie-roodbruine kleur.

Neus

Duidelijk een al wat gerijpte neus, niet verwonderlijk: de wijn komt pas een jaar of drie na de oogst op de markt. Fors gemarkeerd door het hout (ceder, potloodslijpsel), maar er blijft voldoende ruimte voor (met name) gedroogde vruchten. Denk aan dadels, vijgen, pruimen. Maar ook gedroogd tabaksblad, moccabonen, pure chocolade en espresso.

Smaak

Volle aanzet, echt de hele mond wordt in beslag genomen door de wijn. Toch is het niet massief en dat heeft de wijn te danken aan de fraaie zuurgraad die als een rode draad 'door de wijn' loopt. Wel een grote mate van concentratie en een solide structuur met ferme tannines. Iets drogend nu nog, maar met het juiste tegenspel beslist een sensationele wijn. Een fractie minder alcohol dan de voorgaande jaargangen, een prima ontwikkeling!

Bodem

De wijngaarden zijn gelegen in de valleien Mezzane di Sotto en Illasi op een hoogte van 180-200 meter boven zeeniveau. Gemiddelde opbrengst van 50 hl/ha. De stokken zijn relatief jong: 14-19 jaar.

Vinificatie

De druiven worden handmatig geoogst in de eerste en/of tweede week van oktober. Na kneuzing volgt een korte koude inweking en vervolgens start de alcoholische vergisting in temperatuurgecontroleerde cuves. Vervolgens vindt een hergisting plaats op de most van de Amarone; kenmerkend voor het wijnmaakproces van de Ripasso. Houtrijping gedurende 12-15 maanden op vaten (350 liter) van Frans en Amerikaans eiken. Na botteling nog zes maanden rijping op fles alvorens de wijnen op de markt worden gebracht.

Culinair

Eetwijn met heel veel karakter. Traag gegaarde kalfsschenkel (osso bucco), wilde eend, duif, het beste, goed gerijpte rundvlees.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2030

Alcohol percentage

14,5%

Inhoud

0,75