

Casetta®

CELLA RIPASSO  
di origine controllata  
VINO SUPERIORE



DOMINI VENETI®

LINEA CRU



DOMINI VENETI®

# VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE LA CASSETTA



2013



750 ml - 1500 ml



vino rosso secco  
dry red wine  
trockener Rotwein



Corvina 60%  
Corvinone 15%  
Rondinella 15%  
Altre varietà  
autoctone 10%

2012 SILVER MEDAL  
Decanter World  
Wine Award



2012 2 BICCHIERI  
"Guida ai Vini d'Italia"  
Gambero Rosso

2011 87 POINTS  
Robert Parker  
Wine Advocate

2010 SILVER MEDAL  
Mundus Vini



Italian Wine  
Producers

Questo vino rappresenta la più evoluta interpretazione del Ripasso. La concentrazione e la ricchezza delle sue parti viene domata in un equilibrio di grande stile e piacevolezza.

## DATI ANALITICI

Alcol svolto 14,00% Vol.  
Zuccheri riduttori residui 8,00 g/l  
Acidità totale 5,40 g/l  
Estratto secco netto 33,00 g/l  
pH 3,70

## VIGNETO

Situato nel cuore della Valpolicella Classica, tra le colline di Negrar. Altimetria da 230 a 450 metri s.l.m. Esposizione sud-ovest. Tipologia del terreno varia, con prevalenza di argille e tratti calcarei nummolitici. Inerbimento del vigneto. Sistema di allevamento: pergoletta veronese. Età delle viti in produzione: 15 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: 3.300/3.500 viti per ettaro. Resa per ettaro: 60 hl.

## PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre, inizio Ottobre con selezione esclusivamente manuale. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 25° a 28° C. Macerazione per 12 giorni con folature programmate alla frequenza di 3 al giorno per la durata di 20 minuti. Conservazione in acciaio fino a Febbraio. Ripasso sulle vinacce del Recioto, con contatto per 15 giorni alla temperatura di 15° C, con folature giornaliere. Trasferimento in botte a fine Maggio per 18 mesi. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in bottiglia per 4 mesi. Stabilizzazione: naturale.

## NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino carico con sfumature violacee. Profumo: intenso, fine, con sentori di ciliegia e spezie. Sapore: caldo, corposo, pieno e vellutato, con note di frutta secca.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa alla brace e ai brasati. Sostiene il sapore deciso della selvaggina e dei formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 16°-18° C.

This wine is the pinnacle of the Ripasso winemaking technique. The concentration and richness of its components are tamed through its balance of style and sheer pleasure.

## ANALYSIS

Alcohol 14.00% Vol.  
Residual reducing sugars 8.00 g/l  
Total acidity 5.40 g/l  
Total dry extract 33.00 g/l  
pH 3.70

## VINEYARD

Located in the heart of Valpolicella Classico in the hills of Negrar at an altitude of around 230 to 450 metres and facing south-west. Soil type: varied with clay predominant and outcrops of fossil-rich limestone. Grass sward between vines. Training system: Pergoletta Veronese. Age of vines in production: 15 years. Buds per vine: 18. Planting density: 3,300 to 3,500 vines per hectare. Yield per hectare: 60 hl.

## PRODUCTION

Harvest: from the end of September into early October by hand. Vinification: destemmed and gentle pneumatic pressing. Fermentation temperature between 25° and 28° C with maceration for 12 days with punch-downs 3 times a day for 20 minutes. Storage in stainless steel vats until February then Ripasso (second fermentation) on Recioto lees for 15 days at a temperature of 15° C with daily punch-downs. Racked into barrel in May for 18 months. Full malolactic fermentation. Maturation in bottle for 4 months before release. Stabilization: natural.

## TASTING NOTES

Colour: intense ruby red with hints of violet. Perfume: intense, fine, with a bouquet of cherries and spices. Flavour: warm, full bodied and velvety with notes of dried fruits.

## FOOD MATCHING

A fine companion for all meat dishes. Offers a perfect match with game meat and farmhouse cheeses. Serving temperature: 16°-18° C.

Dieser Wein repräsentiert die modernste Interpretation des Ripasso. Die Konzentration und sein Reichtum wird gezähmt in einem Gleichgewicht von großem Stil und Schönheit.

## ANALYTISCHE DATEN

Entwickelter Alkohol 14,00% Vol.  
Restzucker 8,00 g/l  
Gesamtsäure 5,40 g/l  
Trockenextrakt insgesamt 33,00 g/l  
pH-Wert 3,70

## WEINBERG

Gelegen im Herzen der Zone des Valpolicella Classico in den Hügeln von Negrar in einer Höhenlage zwischen 230 und 450 Meter über dem Meeresspiegel. Ausrichtung nach Süd-West. Bodenbeschaffenheit: unterschiedlich, vorwiegend jedoch Lehm- und strichweise kalkhaltig. Grasbewuchs des Weinbergs. Erziehungsform: Pergoletta Veronese. Alter der für die Erzeugung verwendeten Rebstöcke: 15 Jahre. Augen pro Stock: 18. Anbaudichte: 3.300/3.500 Rebstöcke pro Hektar. Hektarertrag: 60 hl.

## PRODUKTION

Weinlese: Ende September bis Anfang Oktober durch reine Handlese. Vinifizierung: Gekeltert wird nach dem Abbeeren der Trauben. Gärtemperatur 25° bis 28° C. Mazeration über 12 Tage mit programmierten Pressungen, die dreimal pro Tag jeweils 20 Minuten lang durchgeführt werden. Konservierung in Edelstahl tanks bis Ende Februar. Zweite Gärung auf der Maische des Recioto mit Kontakt für 15 Tage bei einer Temperatur von 15° C mit täglichen Pressungen. Ende Mai erfolgt eine Umfüllung in Eichenfässer für 18 Monate. Vollständige Apfel-Milchsäuregärung. Ausbau in der Flasche für 4 Monate. Stabilisierung: natürlich.

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: dichtes rubinrot mit violetten Nuancen. Bukett: intensiv, fein mit der fruchtige Note von Kirschen und Gewürzen. Geschmack: warm, mit Struktur, voll und samtig, mit einer Note von trockenen Früchten.

## GASTRONOMIE

Dieser Wein passt sehr gut zu allen roten Fleischsorten gekocht oder vom Grill. Er unterstreicht den starken Geschmack von Wild sowie von reifen Käse. Empfohlene Temperatur: 16°-18° C.