Martel.
Wein geniessen.

Ripasso 2023

Valpolicella Valpantena DOC
Bertani



Corvina veronese, Corvinone, Rondinella

2023

Veneto

Valpolicella

Charcuterie, Fleischspeisen aller Art, Grilladen, Italienische Speisen aller Art, Pizza&Pasta & Risotto, Vegetarische Gerichte aller Art, Wild

trinkbereit, wenig Entwicklungspotential in der Flasche

konventionell

13.50 % Vol.

leichter Wein

Bertani

Zum Wein

Corvina Veronese, Corvinone und Rondinella aus Valpantena-Reblagen, veredelt durch traditionell auf Strohmatten getrockneten Amarone-Trester. Das Resultat ist ein Valpolicella mit Komplexität. Rote Früchte und würzige Noten. Mittelkräftig, saftig, mit Tanninen, die das Essen hervorragend begleiten. Ausbau in grossen Holzfässern und Zement. State-of-the-art-Ripasso ohne Kitsch.

© Martel AG St.Gallen

Italien / Veneto / Valpolicella

Winzerportrait Bertani





Weingut

	1857
	110 ha
	Besitz: Angelini Wines & Estates Gutsleitung: Alberto Lusini Weinbereitung: Pietro Riccobono
	Weiss: Garganega, Trebbiano di Lugana Rot: Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone
	Kalk, Lehm, Vulkanisch

Anbau

	naturnah

Keller

	Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Bertani steht rund um Verona wie ein Fixstern: Soave, Lugana und Valpolicella mit Anspruch, immer präzise, nie mit Bluff. In einer Region, in der vieles lauter und seelenloser geworden ist, wirkt Bertani wie eine klare Gegenbewegung. Und tatsächlich, man spürt es im Glas. Bertani bietet durchwegs hohe Qualität, die immer in Richtung Finesse geht. Das Ergebnis sind Weine, die sich perfekt als Essensbegleiter eignen.

Einzigartig

Bertani-Weine sind vielschichtig, fein und überzeugen durchs Band durch eine unaufdringliche Aromatik und wunderschöne Balance. Der Stil ist unverwechselbar: sauber, harmonisch, keine Blender, ohne aufdringliche Süsse oder Kitsch. Bertani denkt Valpolicella eher burgundisch, mit Orientierung an Eleganz und Trinkfluss. Und: Amarone Classico von Bertani ist bemerkenswert lagerfähig.

Überblick

Hügelige Rebberge rund um Verona, kalkhaltige Böden, kühlende Einflüsse aus den Tälern. Die Region Valpantena liefert die frische, präzise Linie, während das Classico-Gebiet um Negrar Komplexität und Langlebigkeit bringt. Die weissen Weine überzeugen mit ihrer wunderbaren Klarheit, Frische und Qualität. Damit heben sie sich deutlich von durchschnittlichem Soave oder Lugana ab. Traditioneller Ausbau in grossen Holzfässern und Zement, bewusst unaufgeregt und echtes Handwerk. Mit dem für Amarone typischen Trocknen der Trauben auf Strohmatten und dem damit verbundenen Ripasso-Verfahren (Verfeinerung durch Amarone-Trester) erhalten die Weine mehr Struktur und Komplexität, ohne süsslich zu wirken. Bertani war ein Wegbereiter des Valpolicella-Gebiets und trug massgeblich dazu bei, den Namen Amarone weltweit zu etablieren.

Emotionen

Mit Bertani kann man sich neu in Amarone verlieben. Diese Weine laden ein, Vorurteile über Bord zu werfen und neue Facetten dieser nordostitalienischen Paradeweine zu entdecken: Ripasso und Amarone als Essensbegleiter, Soave und Lugana als unbeschwerte Weissweine mit Charakter.

«Sich mit Bertani neu in Amarone & Co verlieben.»

— Martel über Bertani

© Martel AG St.Gallen

Impressionen













© Martel AG St.Gallen