

Wijnhuis: Cecilia Beretta

Merk: Terre di Cariano (Valpolicella Classico Superiore)

Land: Italië

Regio: Veneto

Subregio: Valpolicella Classico (San Pietro in Cariano)

Wijntype: Wijn

Kleur: Rood

Alcohol %: ±13 %

Serveertemperatuur: 16–18 °C

Afsluiting: Kurk

Keurmerken: –

Druivenras: Corvina, Rondinella, Corvinone (typische Valpolicella-blend)

Korte omschrijving:
Rijke, Italiaanse Valpolicella Classico Superiore met expressieve aroma's van kersen, zwarte bessen en specerijen, subtiel geroosterd hout, zachte tannines en een evenwichtige structuur die zowel fruit als diepgang toont.

Vinificatie:
De beste handgeplukte druiven uit de Valpolicella Classico-wijngaarden rond San Pietro in Cariano worden gefermenteerd in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks (25–28 °C) met frequente remontage voor optimale extractie. Na de malolactische gisting rijpt de wijn ongeveer 8 maanden in barriques om extra complexiteit en structuur te ontwikkelen, gevolgd door een periode van flesrijping.

Omschrijving (lang):
De Cecilia Beretta Valpolicella Classico Superiore "Terre di Cariano" is een elegante en goed gestructureerde rode wijn uit een van de meest klassieke gebieden van het Valpolicella-gebied in Noord-Italië. In het glas toont hij een diepe robijnrode kleur en opent de neus met intense aroma's van rijpe kersen, zwarte bessen en rode pruimen, aangevuld met subtiele hints van vanille, geroosterde amandelen en mediterrane kruiden. Deze expressieve neus weerspiegelt de warme, zonnige hellingen en kalkrijke bodems van de regio, die helpen om het fruit te behouden en tegelijkertijd een verfijnde mineraliteit toe te voegen. In de mond is de wijn medium-body en soepel, met een frisse zuurgraad die de rijke rode en donkere fruitsmaken in balans houdt. De structuur is goed geïntegreerd met zachte tannines en voldoende diepgang, waardoor de wijn ronde, sappige fruittonen combineert met een elegante kruidigheid en een aangename afdronk. Door de barrique-rijping komt een lichte toets van eiken en vanille naar voren zonder het fruit te overheersen.

Over de producent:
Cecilia Beretta maakt deel uit van het portfolio van Pasqua Vigneti e Cantine, een familie-wijnhuis uit Verona dat zich sinds de jaren '80 richt op kwalitatieve expressies van klassieke Veneto-stijlen. Met een focus op terroir-specifieke wijnen combineert het domein traditionele Valpolicella-kennis met moderne vinificatietechnieken om wijnen te produceren die zowel toegankelijk als karaktervol zijn. De naam en serie "Terre di Cariano" benadrukken de oorsprong in de wijngaarden rond San Pietro in Cariano, een van de kerngebieden binnen de Valpolicella Classico.

Wijn & spijs:
Deze Valpolicella Classico Superiore past uitstekend bij traditionele Italiaanse gerechten zoals pasta met ragù en tomatensaus, ossenhaas of kalfsgebraad, en gegrild rood vlees. De frisse zuurgraad en fruitige structuur maken hem ook een goede partner bij geroosterde paddenstoelen, gevogelte met truffel of rijke kaasschotels. Door zijn evenwichtige karakter is hij ook zeer aangenaam om los te drinken bij kaarslicht of een herfstmaaltijd.