



Valpolicella Ripasso Classic Superior DOC

- Anbaugbiet:* Region Venetien nördlich von Verona im klassischen Valpolicella-Gebiet.
- Bodenart:* Lehm- und kalkhaltiger, ausgeprägt plastischer Boden, in Hanglagen skelettreich.
- Weinherstellung:* Ernte Ende September bis Anfang Oktober per Handlese. Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 22°C und 24°C, mit ca. 7-8-tägiger Maischung, wobei mindestens vier Umwälzungen pro Tag durchgeführt werden. Im Februar-März ca. 2-wöchige zweite Gärung des Valpolicella classico auf dem Trester des Amarone della Valpolicella bei kontrollierter Temperatur zwischen 22-24° C.
- Ausbau:* Mindestens 15-18-monatige Reifung in kleinen Fässern aus französischer Eiche, anschließend Lagerung im Edelstahlfass.
- Farbe:* Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen.
- Bouquet:* Duftnoten nach reifen Brombeeren und Kirschen, kombiniert mit Nuancen von Gewürzen und Kakao.
- Geschmack:* Strukturiert, harmonisch und ausgewogen mit Geschmacksnoten von reifen Früchten, angenehmer Tanningehalt.
- Lagerung:* Behält seine Merkmale mehr als 6-8 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.

DE



Ideal with important dishes of grilled meat, game and roasted meats.



14,00 % Vol



Serve at 16 - 18°C



Corvina and Corvinone
Rondinella
Molinara