



## Valpolicella Ripasso

Art des Weins:  
Rotwein

Dosierung:  
0,75 l

Farbe:  
kräftiges rubinrot mit granatroten Reflexen

Bouquet:  
samtig, warm, erlesen, von Stieleiche

GESCHMACK:  
samtig, warm, erlesen, von Stieleiche

Herstellungsgebiet:  
Valpolicella classica Gebiet, Ortschaft San Pietro Incariano

Züchtungsmethode:  
Veroneser-Art Laub Methode

Rebsorte:  
Corvina veronese 65%, Rondinella 20%, Molinara 5%, andere Sorten 10%

Boden:  
tuffsteinartig, lehmig und kalkhaltig

Herstellungstechnik:  
Die Gärung wird in Stahltanks durchgeführt. Im Februar wird eine Einweichung auf den Treestern des Amarone Weines durchgeführt (diese Operation wird „Ripasso“ genannt). Verfeinerung folgt in Eichholzfässern.

Alkoholgehalt:  
14,5 % Vol.



**PASST ZU:**

ausgezeichnet zu Braten, Schmorbraten und rotem Fleisch im  
Allgemeinen. Hervorragend mit reifen Käsesorten.  
Serviertemperatur: 17° - 18°C. Ein Paar Stundem vor dem Servieren  
entkorken