



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