

Ripasso Acini Ameni Valpolicella

Classico Superior 75 cl

**75 cl** IT - Venetien - 2023 Corte Figaretto

Kräftiges Rubinrot. In der Nase reife Kirsche, eingekochte Beeren und Pflaume, dazu Veilchen sowie orientalische Gewürze und ein Hauch Tabak. Am Gaumen trocken, voll und saftig, mit guter Frische, griffigen, reifen Tanninen und langem, würzigem Nachhall. Typischer Ripasso-Stil: zweite Gärung auf Amarone-Trester, danach 18 Monate in Holzfässern gereift.

**Traubensorte** 50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 5% Molinara, 3% Croatina, 2% Oseleta**Herkunft** Venetien**Produzent** Corte Figaretto**Vinifikation** Zweite Gärung für 10 Tage auf den Vinacce des Amarone (Ripasso-Methode), anschliessend 18 Monate Reife in Holzfässern.**Charakter** Kräftiges Rubinrot. In der Nase reife Kirsche, eingekochte Beeren und Pflaume, dazu Veilchen sowie orientalische Gewürze und ein Hauch Tabak. Am Gaumen trocken, voll und saftig, mit guter Frische, griffigen, reifen Tanninen und langem, würzigem Nachhall. Typischer Ripasso-Stil: zweite Gärung auf Amarone-Trester, danach 18 Monate in Holzfässern gereift.**Passt zu** Braten, Grillfleisch, Pasta, Mittlereifer Käse**Trinkempfehlung** Jetzt bis 2032 geniessen, 16-18°C**Artikel Nr.** 09195/23**Inhalt** 75 cl**Jahrgang** 2023**Weintyp** Rotweine