ROTWEINE

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, Mittelreifer Käse
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2032 geniessen, 16-18°C
Artikel Nr.	09195/23
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2023
Weintyp	Rotweine