

VALPOLICELLA RIPASSO DOC M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	VENETIEN
PRODUZENT;	SINFONICO
TRAUBENSORTE;	CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA,
ALKOHOL;	13.5% VOL.
VINIFIKATION;	FRISCHER VALPOLICELLA WIRD NOCH EINMAL MIT TRESTER VERSETZT, WODURCH EIN ERNEUTER FERMENTATIONSPROZESS IN GANG KOMMT, DER BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR NOCHMALS DREI WOCHEN DAUERT. DER WEIN WIRD FÜR DREI MONATE IN ZEMENTTANKS AUSGEBAUT UND DANACH NEUN MONATE IN SLOWENISCHEN BARRIQUES
WEINTYP;	FILIGRANE NOTEN NACH EINGEDICKTEN BEEREN, EINEN TUCH SÜSSE, WÜRZIG UND ELEGANT, ZARTSCHMELZIG, MIT WUNDERSCHÖNEN RÖSTAROMEN, VOLLMUNDIG, DICHT MIT EINER SCHÖNEN FINESSE, BEE-RIGE FRUCHTIGKEIT OHNE SÜSS ZU WIRKEN
PASST ZU;	GEGRILLTEM FLEISCH, WILD, LAMM, PILZGERICHTE, PIZZA, PASTE, RISOTTO, MEDITERRANE KÜCHE UND ZU REIFEN KÄSE-SORTEN

