2019 Valpolicella Ripasso Superiore DOC MOnte Zovo





Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und schwarzer Johannisbeere. Neben süßlichen Noten von Vanille, Zimt und Nelken bringt dieser

Ripasso auch blumige Anklänge von Geranien und Veilchen hervor. Am Gaumen ist er weich, ausgeglichen und vollmundig.

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Preis: 16,00 €

Ask a question about this product

Beschreibung

Die Trauben werden selektiert und von Hand gelesen und zum Weingut gebracht, dort werden sie entrappt und leicht angepresst. Die Gärung erfolgt über ca. zwei Wochen in Edelstahltanks. Am Ende der Gärung wird der Wein von seinen Schalen abgelassen, die Maische wird gepresst und wird dann in Edelstahltanks gefüllt. Mitte November wird der Wein auf die Trester des Amarone gelassen und durchläuft dort eine zweite Gärung, die etwa 15 Tage dauert. Der Wein reift anschliessend 18 Monate in großen Holzfässern.

Anbaugebiet: Valpolicella,Italien

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

Flaschengröße: 0,75

enthält Sulfite

Alkohol: 14,5% vol.

RZ: 9,3 g/l

Säure: 5,4 g/l

Hersteller/Abfüller: AZ.Agr. Monte Zovo di Cottini Diego e Figli S.S., Caprino V.SE - Italia