



# Ripasso Valpolicella DOC 2020

Casa Vinicola Sartori



|                   |   |
|-------------------|---|
| Artikel Nr.       | 07460   |
| Land              | Italien   |
| Herkunft          | Venetien, die hügeligen CLASSICO Weinberge am östlichen veroneser Abhang des Gardasees  |
| Rebsorte          | Corvina (60%), Molinara (10%), Corvinone (10%)  |
| Qualitätsbezeich. | DOC   |
| Geschmack         | trocken   |
| Trinktemperatur   | 16 - 19°C   |
| Ausbau            | Ripasso-Methode: nochmalige Extraktion von Amarone-Maische im Winter  |
| Füllmenge         | 0,750l  |
| Beschreibung      | Kräftige, würzige Noten nach Süßholz, fruchtiger Maulbeere und Holunder, fein abgestimmt mit Brombeere und reifem Apfel. Am Gaumen zugänglich und charaktervoll mit noch jugendlichem, gut in die Gesamtstruktur des Weines eingebundenen Tanninen. Langer wuchtiger Nachhall.  |
| Empfehlung        | Gratinierter Ziegenkäse, Trüffel  |
| Über den Winzer   | Aus dem Allerlei der Weine rund um den Gardasee stechen die Weine von Sartori besonders hervor. "Die Region Verona ist von der Natur mit idealen Bedingungen für große Weine beschenkt worden. Ihre Böden bestehen aus Ton und Kalk. Gerade letzterer ist es, der Weinen - egal wie kräftig und dicht sie sind - eine unvergleichliche Finesse und Eleganz beschert." |