



Ripasso Valpolicella DOC 2017

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 %), Rondinella (10 %)
Qualitätsbezeich.	DOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 19°C
Ausbau	Ripasso-Methode: nochmalige Extraktion von Amarone-Maische im Winter
Boden	Moränenboden aus dem Gletscherschutt
Füllmenge	0,75 l
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."