

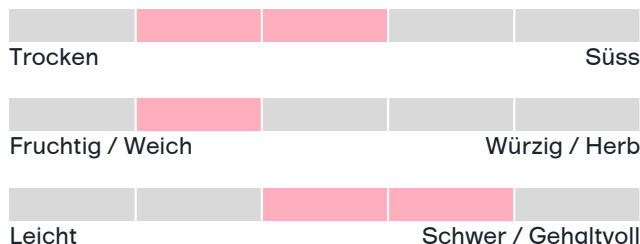


RIPASSO LA CASETTA



Valpolicella classico sup. DOC Ripasso, Domini Veneti, Veneto, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Dichtes Rubinrot mit violetten Nuancen; das Bukett ist intensiv und fein, mit fruchtigen Noten von Kirschen, getrockneten Früchten und Gewürzen; am Gaumen vollmundig, körperhaft und samtig.

Begleitend zu

Passt zu rotem Fleisch, gebraten oder vom Grill. Ebenfalls harmonisch zu Wild und reifem Käse.

Vinifikation

Mehrmonatige Lagerung im Edelstahltank; Zweitgärung auf der Maische des Reciotos während 15 Tagen; 18 Mt. Holzfass; danach 4 Mt. Flaschenlagerung.

Traubensorten

65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Merlot, 5% Croatina

Alkohol

14 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 6 Jahr(e) ab 2021

Auszeichnungen /
Bewertungen

Decanter (2016)

94/100 Punkte

DOMINI VENETI

Die Kellerei wurde als Genossenschaft 1933 gegründet und liegt im Herzen des Anbaugebietes des Valpolicella classico in der Gemeinde Negrar. Heute lenkt und koordiniert sie die Tätigkeit von etwa 230 Weinbauern über eine Gesamtfläche von 450 ha, die sich ausnahmslos in der Hügelregion des Valpolicella classico im Nordwesten Veronas befinden. Die Bewirtschaftung der Weinberge erfolgt im Einklang mit den natürlichen Umweltgegebenheiten und ist je nach den klimatischen Eigenschaften auf bestimmte Anbauarten ausgerichtet, was die Vinifizierung von Trauben einzelner Weinberge und Auslesen ermöglicht.

<http://www.cantinaneegrar.it>