



COLONNA DUCALE VENETO

Valpolicella Ripasso DOC Superiore „Colonna Ducale“

Jahrgang:	2015
Farbe:	rubinrot
Geschmack:	trocken
Rebsorten:	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Anbauzone:	Alta Val d'Ilasi
Böden:	Kalkböden, Dolomit- & Basaltgestein
Erziehungssystem:	Veroneser Pergel
Vinifikation:	die vollreifen Trauben werden sanft gepresst; nach abgeschlossener alkoholischer Gärung durchläuft der Wein eine zweite Gärung auf den Trestern des Amarone.
Ausbau:	mind. 12 Monate in Holz
Produzierte Flaschen:	k.A.
Alkohol:	13,50% vol.
Restzucker:	7,2 g/l
Gesamtsäure:	5,80 g/l

Beschreibung: Der Valpolicella Ripasso Superiore DOC wird in einem seit Jahrhunderten praktizierten Verfahren gekellert. Der Vorgang des „Ripasso“ verleiht dem klassischen Valpolicella eine ungeahnte Komplexität & Opulenz. Dieser Wein zählt zusammen mit seinem „großen Bruder“, dem Amarone, mittlerweile zu den bekanntesten Weinen Italiens.

Kostnotiz: kräftige rubinrote Farbe mit violetten Nuancen; intensiv, komplexe Aromen von Schattenmorellen & Brombeeren; weich, angenehme Tannine;

Speiseempfehlung: Ausgezeichnet zu Fleischrisotti, Hasenbraten, Wildgerichten & Käsesorten mittlerer Reife.

Serviertemperatur: 16-18°C



0,75l

1,50l in EHK erhältlich

www.colonnaducale.it

