



2023 Ripasso Valpolicella Villa Rocca 2023

Typ	Rotwein
Herkunft	Italien, Veneto
Produzent	Giuseppe Campagnola SPA
Ausbau	Selektive manuelle Ernte, Gärung während 10 Tagen. Im Februar des nächsten Jahres gären die Weine aufs Neue mit Amarone.
Ausschanktemperatur	16°C
Trinkreif	5 Jahre
Traubensorten	Corvina, Rondinella, Véronèse
Grösse	75 cl EG7
Artikelnummer	00515073

Bemerkungen

Gastronomie : Teigwarengerichten, Fleisch, Charcuterie, Pizza und Käse

Ausbau

Weinbereitung aus frischen Trauben, gefolgt von einer 10- tägigen Mazeration auf den Schalen. Abstich, dann bleibt der Wein bis Februar in Inox- und Zementtanks. Im Februar des folgenden Jahres wird der Wein auf dem frischen Trester, der von der gerade abgeschlossenen Gärung des Recioto und des Amarone übrig geblieben ist, nachgegärt ("Ripasso-Technik"). Abstich und Gewinnung des "Ripasso".

Barrique-Ausbau während 12 Monate und dann 4 Monate in der Flasche.

Degustationsnotizen

Farbe : Intensives tiefes Rubinrot Bouquet : Elegant mit komplexen, intensiven und würzigen Aromen von reifen Kirschen und Marmelade, von reifen Früchten Gaumen : Geschmeidig, trockener, voller und

weicher Geschmack im Mund, mit einem sehr angenehmen bitteren
Abgang