


Ripasso Acini Ameni Valpolicella

Classico Superior 75 cl














75 cl

 IT - Venetien - 2023

 Corte Figaretto

Kräftiges Rubinrot. In der Nase reife Kirsche, eingekochte Beeren und Pflaume, dazu Veilchen sowie orientalische Gewürze und ein Hauch Tabak. Am Gaumen trocken, voll und saftig, mit guter Frische, griffigen, reifen Tanninen und langem, würzigem Nachhall. Typischer Ripasso-Stil: zweite Gärung auf Amarone-Trester, danach 18 Monate in Holzfässern gereift.

	Traubensorte	50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 5% Molinara, 3% Croatina, 2% Oseleta
	Herkunft	Venetien
	Produzent	Corte Figaretto
	Vinifikation	Zweite Gärung für 10 Tage auf den Vinacce des Amarone (Ripasso-Methode), anschliessend 18 Monate Reife in Holzfässern.
	Charakter	Kräftiges Rubinrot. In der Nase reife Kirsche, eingekochte Beeren und Pflaume, dazu Veilchen sowie orientalische Gewürze und ein Hauch Tabak. Am Gaumen trocken, voll und saftig, mit guter Frische, griffigen, reifen Tanninen und langem, würzigem Nachhall. Typischer Ripasso-Stil: zweite Gärung auf Amarone-Trester, danach 18 Monate in Holzfässern gereift.
	Passt zu	Braten, Grillfleisch, Pasta, Mittelreifer Käse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2032 geniessen, 16-18°C
	Artikel Nr.	09195/23
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2023
	Weintyp	Rotweine