RIPASSO LA CASETTA

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

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
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; Zweitgährung auf der Maische des Reciotos während 15 Tagen; 18 Mt. Holzfass; danach 4 Mt. Flaschenlagerung.
Traubensorten	60% Corvina, 15% Rondinella, 15% Corvinone, 5% Merlot, 5% Croatina
Alkohol	14 %
Format	1200 cl
Lagerbar	Min. 6 Jahr(e) ab 2022

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.cantinanegrar.it