



## 2018 VALDIMEZZO DOC VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO

Art.-Nr. SA 57-18



**WEINGUT:** Sartori di Verona

**REGION/LAND:** Venetien/Italien

**REBSORTE(N):** 25% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 25% Rondinella, 25% Croatina

**FÜLLMENGE:** 750 ml

**ALKOHOL:** 13,5 Vol.-%

**RESTZUCKER:** 8,4 g/l

**SÄURE:** 5,5 g/l

**AUSBAU:** Edelstahl, Holzfass

### **BESCHREIBUNG:**

Bemerkenswert vielfältiges Bouquet mit einem Strauß von rotfruchtigen Aromen wie Waldbeeren, reifen Kirschen, dazu Trockenfrüchte und Gewürznoten. Am Gaumen zeigt sich dieser Ripasso neben seiner vollmundigen runden Fülle auch elegant durch weiche reife Tannine und einer feinen Säure. Der „Ripasso-Prozess“ (die zweite Mazeration) fand im Februar statt. Nachdem anschließenden biologischen Säureabbau bekam der Wein zwischen 18 und 24 Monaten Zeit, um in großen Eichenfässern zu reifen. Ein toller Speisebegleiter für herzhaftere Nudel- und Wildgerichte oder rotem Fleisch. Passt auch gut zu gereiftem Käse.

### **AUSZEICHNUNGEN:**

Berliner Wine Trophy 2021: Gold I Wine Spectator: 90