2021 REGOLO
DOC VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO

Art.-Nr. SA 06-21

WEINGUT: Sartori di Verona

REGION/LAND: Venetien/Italien

REBSORTE(N): 55% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Croatina

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 14 Vol.-%

AUSBAU: Edelstahl, Holzfass

BESCHREIBUNG:

Auf den sanften Hügeln nördlich von Verona im Zentrum des Valpolicella Gebiets reifen die Trauben. Aber was den Wein zu etwas ganz Besonderem macht, ist die Ripasso-Methode: Nach der klassischen, Temperatur kontrollierten Gärung über 8-10 Tage, folgt eine zweite Gärung auf der Amarone-Maische. Der Wein wird dadurch vom Extrakt, der Farbe und dem Bouquet erheblich dichter. Die natürlichen Tannine und die Lagerung in mittlerem und großem Holz runden die Struktur ab und machen den Wein sehr lagerfähig. Süße, rosinenartige und konzentrierte Frucht zeichnen den Wein aus. Das Bukett ist intensiv und nachhaltig, trocken, samtig mit Kirschnoten und kräftig im Körper. Der Ausbau im Holz erweitert das Aromen Spektrum um feine Vanille Noten. Auch jung getrunken ein opulenter, harmonischer Genuss. Ideal zu kräftigen Wintergerichten wie Wild, Rostbraten und aromatischem Käse.

AUSZEICHNUNGEN:

MUNDUS VINI Summer Tasting 2024: Gold

Enthält Sulfite