



## 2021 VALDIMEZZO DOC VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

Art.-Nr. SA 57-21

**WEINGUT:** Sartori di Verona

**REGION/LAND:** Venetien/Italien

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

**FÜLLMENGE:** 750 ml

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

**RESTZUCKER:** 8,3 g/l

**SÄURE:** 5,5 g/l

**AUSBAU:** Edelstahl, Holzfass

### **BESCHREIBUNG:**

Ripasso ist eine Weinbereitungsmethode aus der Region Valpolicella in Italien, bei der junger Wein ein zweites Mal auf den Schalen der getrockneten Trauben vergoren wird, um ihm mehr Tiefe, Struktur und Komplexität zu verleihen. Bemerkenswert vielfältiges Bouquet mit einem Strauß von rotfruchtigen Aromen wie Waldbeeren und reifen Kirschen, ergänzt durch Trockenfrüchte und Gewürznoten. Am Gaumen zeigt sich dieser Ripasso neben seiner vollmundigen, runden Fülle auch elegant durch weiche, reife Tannine und eine feine Säure. Der „Ripasso-Prozess“ (die zweite Mazeration) fand im Februar statt. Nach dem anschließenden biologischen Säureabbau hatte der Wein 18 bis 24 Monate Zeit, um in großen Eichenfässern zu reifen. Ein toller Speisebegleiter zu herzhaften Nudel- und Wildgerichten oder rotem Fleisch. Passt auch gut zu gereiftem Käse.

