



2016 SARTORI RIPASSO DOC VALPOLICELLA RIPASSO

Art.-Nr. SA 57-16



WEINGUT: Sartori di Verona

REGION/LAND: Venetien/Italien

REBSORTE(N): 45% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 13,5 Vol.-%

RESTZUCKER: 8,0 g/l

SÄURE: 5,3 g/l

AUSBAU: Dezentler Holzeinsatz

BESCHREIBUNG:

Ein waschechter Ripasso-Wein, gewonnen durch das besondere Vinifizierungsverfahren erneuter Extraktion der Amazone-Maische im Winter. Kräftig, würzige Noten nach Süßholz, fein abgestimmt mit Brombeere und reifem Apfel. Im Mund zugänglich, charaktervoll mit noch jugendlichem, gut in die Gesamtstruktur des Weines eingebundenem Tannin. Langer und wuchtiger Nachhall. Empfehlenswert zu kräftigem Pasta-Rezepten, Wild, gereiftem Käse und geräuchertem Schinken.