



Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2020

Corte Rugolin

| | |
|----------------------------|---------------------------------------------|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Italien, Veneto |
| Produzent | Corte Rugolin |
| Ausschanktemperatur | 18°C-20°C |
| Alkoholgehalt | 14.5 % |
| Traubensorten | Corvinone, Corvina, Rondinella, Molinara |
| Ausbau | Grosse Eichenfässer |
| Passt zu | Grilladen, Hartkäse, Pasta, Wild |
| Grösse | 75 cl |
| Jahrgang | 2020 |
| Artikelnummer | 60220720 |

Bemerkungen

Die Trauben stammen aus zwei verschiedenen Rebbergen und werden Ende September gelesen. Nach der erfolgten alkoholischen Gärung wird der junge Valpolicella Classico im Laufe des Monats März mit dem frischen Trester des Recioto und Amarone nochmals vergärt unter Zugabe von süssem Recioto und Amarone-Wein. Der Wein erlangt dadurch mehr Komplexität, Format und Haltbarkeit. Anschliessend reift der Jungwein während 1 Jahr in neuen Eichenbarriques.

Degustationsnotizen

Dichte, dunkelrote Farbe, Aromen nach reifen Beerenfrüchten, dichter, warmer und harmonischer Körper, ein wunderschöner Ripasso mit gutem Lagerpotential.

Passt zu

Wild, Grilladen, Pasta.