

VALPOLICELLA RIPASSA SUPERIORE DOC M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	VENETIEN
PRODUZENT;	ZENATO HTTP://WWW.ZENATO.IT
TRAUBENSORTE;	CORVINA 80%, RONDINELLA 10%, SANGIOVESE 10%
ALKOHOL;	14% VOL.
VINIFIKATION;	FRISCHER VALPOLICELLA WIRD NOCH EINMAL MIT TRESTER VERSETZT, WODURCH EIN ERNEUTER FERMENTATIONSPROZESS IN GANG KOMMT, DER BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR NOCHMALS DREI WOCHE N DAUERT. DER WEIN BLEIBT SECHS MONATE IM TANK UND ANSCHLIESSEND BIS ZU ZWEI JAHRE IM BARRIQUE
WEINTYP;	KOMPLEXER, FACETTENREICHER WEIN MIT REIFEPOTENTIAL, SPÜRBAR INTEGRIERTEM HOLZEINFLUSS ODER IM STAHLTANK AUSGEBAUT, LEBHAFTE INTEGRIERTE SÄURE DIE FÜR RÜCKGRAD UND STRUKTUR SORGT LAGERPOTENTIAL BIS 6 JAHRE
PASST ZU;	GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE, GEGRILLTES FLEISCH, GÄNSEBRATEN, GEBRATENE PILZE MIT DUNKLER SAUCE, GEGRILLTE LAMMKOTELETTS, LINSENGERICHT MIT SPECK, GEREIFTE KÄSE (TÊTE DE MOINE, SBRINZ, MANCHEGO)

