

# Valpolicella Ripasso

*marogne*

Doc Superiore

**Anbaugebiet:**

Valpolicella Classico Gebiet  
(Hügelland im Norden Veronas)

**Boden:**

rote und braune Böden mit  
Untergrund aus Geröll, Kalkmergel  
und Basalt

**Rebsorten:**

Corvina  
Corvinone  
Rondinella

**Weinlese:**

Traubenselektion aus  
Hügelweinbergen. Die am Anfang  
der Lese gelesenen Trauben werden  
in Plateaux-Kisten zum Antrocknen  
gelegt. Danach werden die leicht  
getrockneten Trauben zusammen  
mit der am Ende der Lese geernteten  
Trauben gekeltert

**Weinbereitung:**

traditionelle Vinifikation,  
Maischegärung von 10-15 Tagen  
und folgendes „Ripasso-Verfahren“  
bei dem der junge Wein, gemäß der  
traditionellen Valpolicella-Technik,  
durch eine Nachgärung auf dem  
Amarone-Trester verfeinert wird

**Ausbau:**

etwa 10-12 Monate in  
Eichenholzfässern je nach Jahrgang  
und kurze Zeit in Stahltanks

**Weinanalysen:**

Alkoholgehalt 14 % Vol.



**Farbe:**

intensiv rubinrot

**Bouquet:**

weinig, reich, mit Anklängen von  
schwarzen Kirschen und reifen  
Früchten

**Geschmack:**

voll, samtig, vollmundig,  
langanhaltendem Abgang

**Serviervorschläge:**

empfohlen zu dunklem Fleisch von  
Grill, Nudelgerichten mit  
Sauce, Buttermilchkäse, Braten

**Lagerfähigkeit:**

Wein, der innerhalb  
von 4 Jahren getrunken  
werden sollte

**Serviertemperatur:**

17°-19°C



**ZENI**  
1870

BARDOLINO - LAGO DI GARDA - VERONA - ITALIA  
via Costabella, 9 - Tel +39 045 7210022  
www.zeni.it - info@zeni.it