

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