



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Ripasso Valpolicella Superiore Valpantena DOC "Corte Figaretto"



Name:	Ripasso Valpolicella Superiore Valpantena DOC "Corte Figaretto"
Artikel Nr.:	1383
Hersteller:	Corte Figaretto
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2019
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	In der Farbe Rubinrot. Sein Bouquet ist typisch, aber besonders fruchtig, harmonisch und ausgewogen. Er besitzt eine elegante Struktur und ist durch delikate Würznoten äußerst finessreich.
Herstellung:	Alle Reben stehen im Valpantena Tal, der aufgrund der hervorragenden Lagen einzig klassifizierten Unterzone des Valpolicella Tals. Nach der Vinifikation wird der Jungwein nach dem "Ripasso-System" etwa 10 Tage auf dem Trester des Amarone gelagert und danach zur 18-monatigen Reifung in Holzfässer aus französischer Eiche umgefüllt. Die Gärung erfolgt bei rund 20°C unter kontrollierter Temperatur. Nach der Abfüllung verfeinert sich der Wein noch 6 Monate lang auf der Flasche, bevor er zum Verkauf freigegeben wird.
Herstellerinformation:	Im Valpantena Tal, dem einzigen klassifizierten Untergebiet des Valpolicella, zwischen Poiano und Quinto, liegt ein Gebiet aus Hügeln und Weinbergen, auf dem sich Mauro und Alberto Bustaggi mit großer Leidenschaft dem Weinbau widmen. In diesem nach Süden gerichteten Tal liegen fruchtbare Weinberge, die durch ein mittelmeerähnliches Klima geprägt sind und sich durch geringe Niederschläge und kühle Nächte im Sommer auszeichnen. Die Basis für die hervorragenden Weine dieses Weingutes sind die unermüdliche Pflege der Rebstöcke, strenge Ertragsbegrenzung und eine moderne Kellerei, die Besuchern für eine Visite und Verkostung offen steht.
Servierempfehlung:	Ein exzellenter Begleiter zu Braten, rotem Fleisch und mittelreifen Käsesorten. Empfohlene Trinktemperatur 16-18°C. Ca. 1 Stunde vor Genuss entkorken!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 15,0% Restzucker: 2,7 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre