

## Valpolicella Ripasso Barbarossa Superiore DOC

<b>Kategorie</b>	Rotweine
<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Veneto
<b>Produzent</b>	Cantine di Verona
<b>Klassifikation</b>	DOC
<b>Traubensorte</b>	Corvina, Corvinone, Rondinella
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Artikelnummer</b>	5846
<b>Preis</b>	CHF 16.00



### Vinifikation / Ausbau

Die Trauben werden abgebeert und gequetscht. Die Gärung erfolgt zwischen 22° und 28°. Es folgt eine Maischenstandzeit von 12 Tagen. Danach beibt der Wein bis im Januar im Stahltank. In den Wintermonaten wird Maische von Amarone nach der Pressung zu diesem Wein hinzugefügt, worauf erneut eine leichte Gärung während 2-3 Wochen folgt. Das Resultat nennt man Ripasso. Der Endausbau erfolgt während mindestens 12 Monaten im grossen Holzfass.

### Charakter

Rubinrot, reife Beerenaromatik mit etwas Gewürz, geschmeidige Struktur, weicher und fülliger Körper, angenehmer nachhallender Abgang.