

## Valpolicella Ripasso Superiore DOC Lena di Mezzo Monte del Frà

|                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| <b>Kategorie</b>      | Rotweine                       |
| <b>Land</b>           | Italien                        |
| <b>Region</b>         | Veneto                         |
| <b>Produzent</b>      | Azienda Agricola Monte del Frà |
| <b>Klassifikation</b> | DOC                            |
| <b>Traubensorte</b>   | Corvinone, Corvina, Rondinella |
| <b>Inhalt</b>         | 150 cl                         |
| <b>Jahrgang</b>       | 2015                           |
| <b>Artikelnummer</b>  | 2473                           |



### Vinifikation / Ausbau

Lese der Trauben Corvina Veronese, Corvinone und Rondinella in der ersten Dekade im Oktober. Sanfte Pressung und Fermentation in Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur unter regelmässigem Bewegen der Schalen. So gehen Farbe und charakteristische Aromen der Trauben in den Saft über. Nach der abgeschlossenen, ersten Gärung werden die Schalen von gepressten Amarone Trester hinzugefügt. Es folgt eine zweite Gärung. Im Anschluss an die malolaktische Gärung im Stahltank wird der Wein für mindestens 20 Monate in große Eichenholzfässer mit 3000 Liter ausgebaut. Vor dem Verkauf reift der Rotwein Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC noch 5-6 Monate in der Flasche.

### Charakter

Tiefes Rubinrot. Kirschen in Alkohol, Sauerkirschen, Pflaumen und Lakritze. Gewürze wie Pfeffer und Zimt. Andeutungen von Unterholz. Der Wein schmeckt trocken, herzhaft und angenehm harmonisch.