

Az. Agricola Fumane
Daide Ceradini

Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

Region:	Valpolicella, Verona, Veneto.
Anbau:	ausgewählte Rebstöcke in Hügellage in der Gemeinde Fumane
Rebsorten:	Corvina Veronese and Corvinone Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%.
Weinbereitung:	Selektive Handlese Ende September Herstellung nach althergebrachter Methode des "Ripasso". Die Gärung und Mazeration der frischen Trauben findet etwa 10 Tage im Oktober statt. Bis Januar/Februar ruht der Wein in Zement- oder Stahltanks. Nachdem er umgefüllt wurde wird er auf der Maische des Amarone nochmals zur Gärung gebracht.
Reifung:	ca. 12 Monate in 50 hl Eichenfässer aus Slawonien. Anschliessend sind weitere 4 Monate Flaschreife vorgesehen.
Farbe:	intensives Rubinrot
Geschmack:	feines blumiges Bouquet, trocken, harmonisch, weich
Analyse:	Alkohol: 13,6 %, Säure: 5,7 g/l, Restzucker: 6,5 g/l
Speiseempfehlung:	Ideal zu Fleischgerichten, Braten, Wild und Käse Serviervemperatur 17-18 °C