



2012 Valpolicella DOC Ripasso

Ai Colli, Vivaldi

In der Beliebtheit stark steigend

Descrizione del vino:

Durch seine typischen Noten von Dörrfrüchten im Aroma vergleichbar mit einem Amarone, aber deutlich leichter.

Nota di degustazione:

Sattes Rubin, leicht aufgehellter Rand. Ansprechend parfümierte Nase nach roten und schwarzen Früchten, einige Reifetöne ausdrückend, ergänzt durch etwas Caramel und eine dezente Spur Menthol. Am Gaumen kompakt und von konzentrierter Pflaumenfrucht, auch Kirschen sind auszumachen; auffallend der angenehme Trinkfluss und die fein unterlegte Frischenote; insgesamt sehr rund und ausgeglichen, charaktervoller Abgang.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Cantina Negrar
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	18 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2020
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Numero di articolo:	0629712

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

Ai Colli
Vivaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Maturità:	Jetzt bis 2020
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.