RIPASSO ACINI AMENI

Valpolicella classico sup. DOC Ripasso, Corte Figaretto, Veneto, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2018
Notizen	Rubinrot, mit vollem und typischen Bouquet. Angenehm duftend nach roten reifen Früchten und Gewürzen durch die Lagerung in hochwertigen französischen Holzfässern.
Begleitend zu	Braten, Fleisch vom Grill, mittelreifer Käse.
Vinifikation	2. Gärung während 10 Tagen auf dem Trester des Amarone und danach 18-monatigen Reifung in Holzfässern.
Traubensorten	50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 5% Molinara, 3% Croatina, 2% Oseleta
Alkohol	14 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 6 Jahr(e) ab 2021

CORTE FIGARETTO
Corte Figaretto ist ein Familienbetrieb mitten im Tal Valpantena gelegen, welches sich im Norden von Verona befindet. Die Familie ist Winzer aus Leidenschaft. Dies ist wohl die beste Art, um den Enthusiasmus und die Hingabe zu beschreiben, mit denen sie ihren Beruf ausüben. In ihrem Weinkeller trifft althergebrachte Tradition auf modernste Technik. Beibehaltung der Traditionen, zusammen mit modernen Herstellungsverfahren, Hingabe und der Verwendung erlesener Trauben, ermöglicht es Corte Figaretto, einzigartige Weine von höchster Qualität zu kreieren. Der Keller steht unter der Obhut von Paolo Grigolli (Önologe), während Mauro Bustaggi für die total 10 Hektaren verantwortlich ist.

http://www.cortefigaretto.it