

## Ripasso della Valpolicella



Ripasso heisst übersetzt „erneuter Durchgang“.

Genau das geschieht mit dem jungen Valpolicella, der auf den gärungswarmen Trester des Amarone gefüllt wird, was zu einer zweiten Gärung führt. Das macht den Wein voller, dunkler und komplexer.

Die reichhaltigen Ripasso-Weine altern gut. Sie vereinen die Süffigkeit eines Valpolicella mit der Reichhaltigkeit eines Amarone und sind gute Begleiter zu Braten und Geflügel. Rubinrot, ausgeprägtes Blütenbukett mit Anklängen von Waldbeeren und Konfitüre, am Gaumen reich und geschmeidig.

**Name:** Ripasso della Valpolicella

**Alkoholgehalt:** % vol.15,0

**Kellerei:** La Quena

**Traubensorten:** Corvina, Corvinone, Rondinella

**Traubenherkunft:** Venetien

**Serviertemperatur:** 18-20° C