



Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Speri
Italien, Veneto

Vinifikation

Vergärung auf der Amarone-Maische, Reifung für 12 Monate in traditionellen grossen Eichenfässern

Charakter

Sattes Rubinrot; im Duft Aromen von roten Früchten, Gewürzen und feine Kakaonoten; auf dem Gaumen schöne Fülle und Balance, wirkt verspielt und enorm trinkig mit dezenter Tanninstruktur

Terroir

Das Traubengut stammt aus dem Amarone-Rebberg "Monte Sant'Urbano" in der Gemeinde Fumane. Die Rebfläche erstreckt sich über 19 Hektare und liegt auf einem Hügel auf 230 MüM. Der Rebberg ist optimal nach Süd-Westen ausgerichtet, der "Vulkan-Boden" stark kalk- und kreidehaltig und speichert somit Feuchtigkeit optimal.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Pasta, Lasagne, gereifte Halbhart-Käse, Hart-Käse wie Parmesan, Schafs-Käse wie Pecorino

Technische Details

Traubensorten:	Corvina, Rondinella, Molinara
Trinkreife:	2023 - 2029
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen



2021	Gambero Rosso	2/3
2020	James Suckling	91/100
2020	Falstaff	92/100
2020	Gambero Rosso	2/3
2019	Gambero Rosso	2/3
2019	James Suckling	93/100
2018	Wine Enthusiast	91/100
2018	Falstaff	91/100
2018	James Suckling	93/100
2018	Gambero Rosso	2/3
2016	Robert Parker	91/100

