

Art.-Nr.: 40514

MONTE ZOVO VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE



KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Valpolicella
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata (DOC) Superiore
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
RESTSÜßE	7,5 g/l
SÄUREGEHALT	5,9 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	60% Corvina, 30% Corvinone, 10% Rondinella

BODEN

Die Weinberge befinden sich in Tregnago auf Kalkmergelböden in einer Höhe zwischen 350 und 560 Metern ü.NN. Die Reben haben ein durchschnittliches Alter von 10 Jahren und sind im klassischen Guyot System erzogen. Die Pflanzdichte beträgt 6000 Stock / Hektar bei 6-7 Tonnen / Hektar. Die Bewirtschaftung findet nach biologischen Prinzipien statt. Sonneneinstrahlung: Nord-Süd und Ost-West.

BESCHREIBUNG

Die Ernte beginnt normalerweise Ende September. Die Trauben werden selektiert und von Hand gelesen. Die Trauben werden zum Weingut gebracht, entrappt und leicht angepresst. Die Gärung erfolgt dann in Edelstahltanks und dauert ca. 15 Tage. Während dieser Phase steigt die Temperatur auf 20° bis 24° C. Am Ende der Gärung wird der Wein von seinen Schalen abgelassen, die Maische wird gepresst und wird dann in Edelstahltanks befördert. Gegen Mitte November wird der im Oktober hergestellte Wein auf die Trester des Amarone gelassen und durchläuft eine zweite Gärung, die etwa

MONTE ZOVO | ITALIEN | VALPOLICELLA



15 Tage dauert. Der Wein reift dann 18 Monate in großen Holzfässern.

Intensives Granatrot. In der Nase finden sich Aromen von reifen Früchten, Kirschen, Pflaumen und schwarzer Johannisbeere. Neben süßlichen Noten von Vanille, Zimt und Nelken bringt dieser Ripasso auch blumige Anklänge von Geranien und Veilchen hervor. Am Gaumen ist er weich, ausgeglichen und vollmundig. Er passt perfekt zu gegrilltem Fleisch und hervorragend mit saftigen Hauptgerichten wie Pasta oder Risotto. Er paart sich auch sehr gut zu Aufschnitt und Hartkäse.