

Ripasso Le Crosare

Valpolicella Classico Superiore DOC

Cantine Lenotti, Italien



Jahrgang:

Herkunft:

Klassische Valpolicellazone -
Hügelgebiet der Gemeinden
Negrar, Valgatara und
Fumane, Veneto

Produzent:

Cantine Lenotti, Bardolino

Traubensorte:

Corvina, Rondinella und
Molinara

Vinifikation:

Temperaturkontrollierte
Fermentation, Aufbewahrung
in Edelstahlbehältern.
Nachgärung nach der
Ripasso Methode auf den
Amarone-Schalen.
Einjähriger Ausbau in
Eichenholzfässern.

Farbe:

Intensives Rubinrot

Aroma:

Intensiver Duft nach reifen
Beeren, Kaffee und
Schokolade.

Charakter:

Im Gaumen vollmundig,
kräftig mit Noten von
Kompott, dunklen Beeren,
süssen Tabakblättern und
Röstaromen.

Passt zu:

Kräftigen, gut gewürzten
Gerichten, Gegrilltem, Pasta,
Wildbret und rezentem Käse.

Ausschanktemperatur:

18° - 19° C

Lagerfähigkeit:

5-8 Jahre
