



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE

Giuseppe Campagnola | Marano di Valpolicella



Herkunft	Veneto Italien
Produzent	Giuseppe Campagnola Marano di Valpolicella
Traubensorte	80% Corvina & Corvinone Veronese 20% Rondinella
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung. Ausbau in grossen 50 hl. slawonischen Eichenfässern wäh- rend 12 Monaten.
Farbe	Rubinrot
Aroma	Bouquet von reifen schwarzen Kirschen und Pflaumen, ein Hauch von Rosinen und Vanille. Feinwürzig, elegant und vielschichtig mit edlen Holz und Toastnoten.
Charakter	Im Gaumen kräftig, vollmundig, dicht mit schö- ner Struktur. Angenehme Röstaromen. Besticht durch seine Fruchtigkeit ohne süss zu wirken.
Passt zu	Gegrilltem und geschmortem Fleisch, Wurst, Wild, Lamm, Gans, Pilzgerichten, Risotto, Pasta und Käse.
Ausschanktemperatur	17° - 18° Grad
Lagerfähigkeit	4 - 6 Jahre