



## VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE

Giuseppe Campagnola | Marano di Valpolicella



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