DRINKS.

Azienda Vitivinicola Zenato Ripassa Valpolicella Superiore DOC 2018 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40913718
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l,. Via San Benedetto 8, 37019 Peschiera del Garda (VR), Italia
Marke	Zenato
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase ein Bouquet von Brombeeren, Pflaumen, getrockneten Himbeeren, einer feiner Würze, kandierten Früchten gepaart mit Aromen von Schokolade und Tabak. Am Gaumen konzentriert und saftig mit enormer Frucht, gute Struktur, gut eingebundene und seidigen Tanninen. Langes Finale.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	85% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 5% Corvinone
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben

Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Charcuterie, Grill, Käse, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Zwischen den Gemeinden Sirmione und Peschiera liegt eines der ursprünglichsten Weinbaugebiete Europas. Es herrscht ein einzigartiges Klima, das durch den Gardasee gemildert wird. Eine atemberaubende Landschaft, die durch das Amphitheater der Hügel, das vor Tausenden von Jahren von Gletschermoränen geformt wurde, noch spezieller wurde. Diese Ursprünge sind das Geheimnis hinter den tiefgreifenden, feuchten Tonböden und den reichlich vorhandenen Mineralien der Appellation. Diese Böden machen das Land dort ideal für den Weinbau und insbesondere für Trebbiano di Lugana-Reben. Hier entstehen Weine mit Charakter und einem authentischen Ausdruck von Luganas unverwechselbarem Terroir. Das Geheimnis von Trebbiano di Lugana, einer einheimischen Rebsorte am südlichen Ufer des Gardasees, ist in seinen Ursprüngen verborgen. Alles begann mit dem Weisswein Lugana: Sergio Zenatos Herausforderung und Traum seit den 1960er Jahren. Heute verfügt Zenato über 95 Hektar Weinberge zwischen dem Weingut Zenato di Santa Cristina in San Benedetto di Lugana, das die idealen Bedingungen für den Anbau von Trebbiano di Lugana bietet, und dem Weingut Costalunga in Valpolicella, in dem das berühmte Amarone Zenato und die bekannten Rebsorten Corvina Veronese, Rondinella und Corvinone beheimatet sind. Für den Ripassa Valpolicella Superiore erfolgt die manuelle Ernte im ersten und zweiten 10-Tage-Zeitraum des Oktobers. Die Trauben werden entstammt und im Edelstahltank für 10 bis 12 Tage mazeriert. Nach der alkoholischen Gärung wird der neue Wein von den Schalen getrennt und sanft gepresst. Der Wein reift für 18 Monate in Eichenfässern und für weitere 6 Monate in Flaschen.