



## Valpolicella Ripasso Superiore «Quarto Vecchio»

Produzent	Tenuta il Canovino
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Valpolicella DOC
Jahrgang	2014
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Corvina (80%), Rondinella (15%), Oseleta (5%)
Ausbau	12 Monate in slawonischen Eichenfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	6.6 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2020
Inhalt	75 cl

Der Ripasso Superiore von der Tenuta il Canovino wird nach der ersten Gärung während sechs bis zwölf Tagen mit dem Trester und dem Saft der getrockneten Trauben des Amarone vermengt. Dieser Kontakt führt zu einer zweiten Gärung und verleiht dem Wein Fülle und Aroma. Der nachfolgende zwölfmonatige Ausbau in Eichenfässern verfeinert diesen Ripasso Superiore und macht ihn zu einem vollmundigen und harmonischen Rotwein.

Intensives, jugendliches Purpur, komplexes Bukett von reifen Früchten und feiner Vanille. Füllige Statur im Gaumen, mit dunkler Frucht, Lakritze und schwarzer Schokolade. Wunderbar weich und perfekt ausgewogen.