

Valpolicella Ripasso 2022 / SCRANI

Herkunft:	Fumane Valpolicella / Classico Superiore DOC Veneto (Italien)
Traubensorten:	60% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella, 7% Molinara, 3% Oseleta
Ertrag:	Handlese
Ausbau:	18-20 Monate in 26 hl Eichenfässern.
Auszeichnungen:	Luca Maroni 2026: 94p The WineHunter Award 2025: rosso IWSC – 2025: bronze medal 85 points Winescritic 2025: 91 points
Alkohol:	14% vol.
Grösse:	75 cl, 150 cl

Wein wird nach der Ripasso-Methode hergestellt. Dabei wird der Valpolicella Classico auf den Trebern von Amarone und Recioto erneut vergoren, um zusätzliche Aromen, Farbe und Körper zu erhalten.

Degustation



Auge:

Intensive rubinrote Farbe.

Nase:

In der Nase entfalten sich Aromen von Unterholz, Amarena-Kirschen und reifen Pflaumen. Ein intensives Bouquet dunkler Früchte wie Schwarzkirsche und Cassis, harmonisch begleitet von feinen, erdigen Noten.

Mund:

Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und komplex mit beeindruckender Struktur. Seine aromatische Tiefe entfaltet sich vielschichtig und anregend, bevor er in einem langen, harmonischen Finale mit fruchtigen Nuancen ausklingt.

Trinkempfehlung

Ideal zu herzhaften Gerichten, Grillteller, Braten und mittelreifem Käse.

Ausschanktemperatur: 18 – 20 ° C / Zwei Stunden vor dem Servieren entkorken!