

## Valpolicella Ripasso DOC / SCRIANI

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

Wein wird nach der Ripasso-Methode hergestellt. Dabei wird der Valpolicella Classico auf den Treestern 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!