
RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC GIUSEPPE LONARDI



WEINBERGE

Selektierte ausgerichtete Weinberg in Quoten um 350 mt in der Hügel innerhalb der klassischen DOC-Zone von Valpolicella.

FLÄCHE

7 Hektar ca.

WEINREBE SORTE

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

WEINBERGE ALTER

Durchschnittsalter 30 Jahre

ERTRAG PRO HEKTAR

80 Doppelzentner/ha

NAME

Valpolicella Classico Superiore doc Ripasso

REBSORTEN

75% Corvina Veronese | 20% Rondinella | 5% Molinara

ANALYSE

Alkohol 13,5% vol. | Gesamtsäure 6 g/l
Restzucker 3,5 g/l | Gesamtextrakt 30 g/l

WEINHERSTELLUNG

Die Vinifikation folgt traditionellen Techniken welche in unsere Zone seit der Vergangenheit angewendet werden, um den Valpolicella bestens hervorzuheben. Mazeration der Schalen im Most „in rot“ für 10 Tage. Am Februar spezielle Verfahren „Ripasso“ bei der Herstellung von Valpolicella, bei dem bereits vergorener Wein durch Zusatz von Traubenschalen aus der Bereitung von Amarone erneut zum Gärung gebracht wird, um dem Wein mehr Fülle zu verleihen.

REIFUNG

12 Monate reift der Wein in 225 Lt. Barrique.
Vor der Markteinführung 6 Monate Flaschenreifung.

WEINKOSTEN

Tief dunkelrot. Gewürziger fruchtig Duft mit Kirsche. Am Gaumen Voll geschmeidiger und anhaltender Geschmack.

GASTRONOMIE VERBINDUNGEN

Nudeln, Pizza, Wustwaren, Fleisch, Wildbret als Wildschwein oder Hase. Bei einer Temperatur von 18/20°C servieren. Die Flasche mindestens eine Stunde vor dem Servieren entkorken.

LAGERFÄHIGKEIT

Elegant Rotwein, bis zu 5/6 Jahre nach der Ernte.

FLASCHE

Verfügbar mit 750 ml und Magnum (1,5 lt) Größe.



GIUSEPPE LONARDI
AZIENDA VITIVINICOLA
37020 Marano di Valpolicella | Verona | Italia
tel. | fax +39.045.7755.154
www.lonardivini.it | privilegia@lonardivini.it