

Ripasso Superiore Valpolicella DOC

Tenuta Il Canovino

Herkunft

Veneto

Rebstock

Corvina / Corvinone / Rondinella / Oseleta

Farbe

Intensives Rubinrot

Duft

Zarter, ätherischer Duft mit einem Hauch von Marmelade.

Geschmack

Trockener, harmonisch weicher Geschmack im Abgang mit einem typischen süßbitteren Rotfrüchte Nachgeschmack.

Gradation

13,5% vol.

Vinifikation

Dieser Valpolicella Superiore wird mit der traditionellen "Ripasso" -Technik hergestellt. Fermentation und Mazeration während ca. 20 Tagen. Danach mind. 90 Tage in Stahltank gelagert bevor der Wein nochmals eine Fermentierung auf den Amarone Trester durchlaufen wird.

Lagerung während mind. 12 Monaten in Barriques und weiteren 12 Monaten in der Flasche.



weinonline.ch