



Anbauggebiet	Veneto / Venetien
Produzent	Domus Vini, Azienda Vinicola di Dante Vedovato, Tre Baselighe
Traubensorte	Corvina veronese, Rondinella, Molinara
Farbe	Granatrote Farbe mit orangen Reflexen
Geschmacksrichtung	Starke persönliche Düfte die an Pfirsichblüten erinnern, mit zartem Nachgeschmack nach Himbeeren und Unterholz.
Lagerfähigkeit ab Kauf	2 – 4 Jahre
Trinktemperatur	17-19° C
Merkmale	Gekeltert aus den Trauben der Rebsorten Corvina Veronese, Molinara und Rondinella die auf den Valpolicella-Hügeln wachsen. Der junge Valpolicella wird während drei Tagen auf dem vergorenen Amarone-Trester des Valpolicellaweins nachgestärkt. Diese spezielle und einzigartige, verlängerte Maischenstandzeit gibt diesem Edeltropfen einen besonders bekömmlichen Nachgeschmack.
Weintipp	Dieser Wein begleitet alle Speisen mit rotem Fleisch und Wild. Er passt zu würzigen Speisen, Nudeln, sowie zu reifem würzigem Käse wie Gorgonzola oder Parmesan.



**Ripasso della
Valpolicella DOP
Classico Sup. DOP**

Denominazione di Origine
Protetta

Ripasso Novacorte