

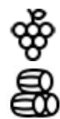
# Italien - Veneto

## Torbae Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

### Domini Veneti



Die Trauben für diesen Wein stammen ausschliesslich aus den Rebbergen der Gemeinde Torbe. Dass es sich um einen mächtigen Ripasso handelt, zeigt sich schon in der Nase: verführerische Frucht (Brombeere, Erdbeere, Kirsche), gedörrte Früchte (Rosinen, Banane), Gewürze (Vanille, Zimt, Süssholz) und Nuancen von Ausbau- und Reifearomen. Im Gaumen offenbart sich eine Ausgewogenheit der Strukturelemente und die präsenten sowie samtigen Gerbstoffe stehen mit der Fruchtstruktur im Einklang. Es ist ein konzentrierter Wein mit Klasse, der sich auch ganz besonders durch sein äusserst vorteilhaftes Preis-Leistungs-Verhältnis auszuzeichnen vermag.



Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella



Weinausbau: Während 8 - 10 Monaten in grossen Eichenfässern ausgebaut und für 6 Monate auf der Flasche gereift



Passt gut zu: Braten, Steaks, Cannelloni  
Lasagne, Käse



Aroma: Kirsche, Pflaume, Brombeere, Erdbeere, gekochte Frucht, Rosinen, Vanille, Zimt, Süssholz



Genussreife: 2 bis 7 Jahre



Alkoholgehalt: 13.5 % Vol.



Trinktemperatur: 17 bis 19° C

Einheit: 75 cl