



## 2016 Notturmo

Valpolicella DOC Ripasso, Classico Superiore, Cantina Valpolicella Negrar

Ripasso mit viel Amarone-Affinität

### **Beschreibung:**

Der Ripasso Notturmo ist ein feiner Rotwein aus der Gemeinde Torbe im Valpolicella Classico. Verantwortlich für den ausgewogenen und intensiven Ripasso ist Daniele Accordini, der hochtalentierter Önologe und Terroirspezialist. Der Ripasso hat die vergleichbaren Eigenschaften eines Amarone, mit dem Vorteil, dass er weniger alkoholstark ist. Der Wein übertrifft die Erwartungen und harmonisiert perfekt zur Sommerküche.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrote Farbe, granatfarbene Akzente. Eine reiffruchtige, vorwiegend rotfruchtig geprägte Nase, die an Kirschen, Himbeeren und etwas Baumnuss erinnert, schliesslich auch einige balsamische Noten und süsses Vanille. Sehr weicher, geschmeidiger Gaumen, nun auch rote Pflaumen und Kirschlikör, wunderbar aufeinander abgestimmt, mit geschliffenen und perfekt integrierten Tanninen; konzentriertes, anhaltendes Finale.

### **Passt zu:**

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### **Herkunftsland:**

Italien

### **Region:**

Venetien

### **Subregion:**

Valpolicella

### **Produzent:**

Cantina Negrar

### **Bewertung(en):**

Score 18/20

### **Ausbau:**

12 Monate in Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

13.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2024

### **Rebsorte(n):**

70% Corvina Veronese (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella

### **Artikelnummer:**

0800116

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Notturmo**

Valpolicella DOC Ripasso  
Classico Superiore  
Cantina Valpolicella Negrar

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 70% Corvina Veronese (Bonarda), 15%  
Corvinone, 15% Rondinella  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2024  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.