



2016 Notturmo

Valpolicella DOC Ripasso, Classico Superiore, Cantina Valpolicella Negrar

Ripasso mit viel Amarone-Affinität

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Cantina Negrar
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella
Numero di articolo:	0800116

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Notturmo

Valpolicella DOC Ripasso
Classico Superiore
Cantina Valpolicella Negrar

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.