



2017 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:

2017 Notturmo Ripasso Ripasso Classico DOC, Cantina Valpolicella Negrar Rubinrote Farbe, granatfarbene Nuancen. Eine feinbalancierte Nase, die gleichermassen Fruchtaromen und sanfte Röstaromen ausdrückt: Pflaumen und Himbeeren, Noten von Edelholz und eine Spur Caramel, auch eine dezente Würze. Am Gaumen überzeugt die eindrucksvolle Fruchtaromatik erneut, samtig und weich fließend, aber gleichzeitig auch viel Charakter zeigend; reife Tannine begleiten das anhaltende, wärmende 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 in Grossholz

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2025

Varietà d'uva:

70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella

Numero di articolo:

0800117

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 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.