



## 2014 Valpolicella DOC Ripasso

Ai Colli, Vivaldi

In der Beliebtheit stark steigend

### Descrizione del vino:

Durch seine typischen Noten von Dörrfrüchten im Aroma vergleichbar mit einem Amarone, aber deutlich leichter.

### Nota di degustazione:

Strahlendes Rubinrot, violette Reflexe. Eine vinöse, ausdrucksstarke Nase nach roten Früchten und deutlich blumigen Noten, getrockneten Aprikosen und Rosinen. Am Gaumen wiederum sehr fruchtbetont, mit weichen Tanninen; von mittlerem Körper, mit dezenten Bittermandel-Noten und etwas Ruchbrot; das Finale ist begleitet von einer angenehmen Frische und etwas Würze.

### Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, 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.

|                             |                                                               |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia                                                        |
| <b>Regione:</b>             | Veneto                                                        |
| <b>Sottoregione:</b>        | Valpolicella                                                  |
| <b>Produttore:</b>          | Cantina Negrar                                                |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 17/20                                                   |
| <b>Vinificazione:</b>       | 18 Monate im Barrique                                         |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                                                        |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2022                                                |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 70% Corvina Veronese (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0629714                                                       |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Valpolicella DOC Ripasso**

Ai Colli  
Vivaldi

|                                 |                                                                                                 |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                                                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 17/20                                                                                     |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 70% Corvina Veronese (Bonarda), 15%<br>Corvinone, 15% Rondinella                                |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt bis 2022                                                                                  |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                                                                                    |
| <b>Vinificazione:</b>           | 18 Monate im Barrique                                                                           |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.0 %                                                                                          |
| <b>Servizio:</b>                | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge<br>Weine können mit dem Dekantieren noch<br>zulegen. |