KOCHER IMPORT
by KOCHER24.de

Cantina F.Ili Zeni die Zeni

Valpolicella Ripasso DOC Superiore Marogne Cantina Zeni



Art.-Nr.:	624106-2024
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14 %
Anbaugebiet:	Valpolicella
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Ausbau:	im Stahltank und Barrique
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	12
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara
Restzucker:	4.00 g/l
Säure:	5.60 g/l
Serviertemperatur:	17-19
Trinkreife:	4
EAN:	8005369000984

Preise

Flasche 14,90 € brutto
Preis pro Liter: 19,87 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Farbe: intensives Rubinrot
• Bouquet: weinig, reich, mit einem Hauch von schwarzen Kirschen und reifen Früchten
• Geschmack: voll, samtig, vollmundig und anhaltend
• Wein, der am besten innerhalb von 4 Jahren genossen werden sollte, serviert bei einer Temperatur von 17- 19 Grad
• Empfohlen zu dunklem Fleisch von Grill, Nudelgerichten mit Sauce, Buttermilchkäse, Braten
Anbaugebiet: Gebiet des Valpolicella Classico (Hügelland im Norden Veronas)
Boden: rote und braune Böden mit Untergrund aus Geröll, Kalkmergel und Basalt
Hektarertrag: 90 dz/ha
Rebsorten: Corvina 60% - Rondinella 30% - Molinara 10%
Weinlese: nur ausgewählte Trauben aus Hügelweinbergen. Die am Anfang der Lese gelesenen Trauben werden in Plateau-Kisten zum Trocknen ausgelegt. Danach werden die leicht getrockneten Trauben zusammen mit der am Ende der Lese gelesenen Trauben gekeltert
Weinbereitung: traditionelle Vinifikation mit Maischung über 10-15 Tage und folgendes "Ripasso-Verfahren" bei dem der junge Wein, gemäß der traditionellen Valpolicella-Technik, durch eine Nachgärung auf dem Amarone-

Trester verfeinert wird
Ausbau: etwa 10-12 Monate in Eicheholzfässern je nach Jahrgang und kurze Zeit in Edelstahlbehältern
Weinanalysen: Alkoholgehalt 13.7% Vol., Restzucker 4 g/l, Trockenextrakt 28 g/l, Gesamtsäure 5.60 g/l, Ph-Wert3.40



