



AZ. AGRICOLA RECCHIA

Masù di Jago Valpolicella DOC

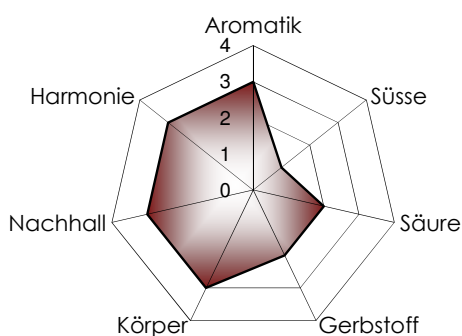
Ripasso Classico superiore

Röstig-fruchtig - ausgewogen - klassisch

Herkunft	Italien, Valpolicella
Rebsorte	Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara
Produzent	Az. Agricola F.lli RECCHIA SA, Jago di Negrar, www.recchiavini.it
Ausbau	12 - 16 Mte. in traditionellen Holzfässern, erneute Gärung, anschliessend 6 Mte. Ausbau in traditionellen Holzfässern
Über den Wein	Im Hügelsgebiet des Valpolicella Classico wird der Boden von verschiedenen Geröllarten bestimmt: Heller Mergel, Tuffstein vulkanischen Ursprungs und Kalkschotter. Die Trauben werden Mitte Oktober gelesen, entrappt und in grossen Gärbehältern schonend fermentiert. Nach der Fermentation wird der Wein in Stahltanks ausgebaut. Im April des Folgejahres erfolgt dann die zweite Fermentation auf dem Trester des Amarone, was diesem Wein besonders viel Körper, Struktur und auch Frucht mitgibt. Anschliessend erfolgt eine Reifung in grossen Holzfässern und Barriques (ripassare = nochmal vorbeigehen).
Jahrgang	2013
Alkohol	14.5 % vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkork
Genussreife	ab 2015 Degustation: 13.05.2015
Trinktemperatur	16 - 18° C
Passt zu	Schweinsbraten, Wildgeflügel, gefüllter und gebratener Gans, Käse



Erhältlich in
75 cl



Farbe	Dichtes Rubinrot, mittleren Granatreflexen
Aromatik Intensität	Facettenreiche, reif-fruchtige Aromatik, rote Beeren, Erdbeeren, Weichselkirschen, erlesene Röstkomponente, Lakritz, feinwürzige Nuance
Körper	Langer, fruchtbetonter Einstieg, ausgewogen in der Struktur, dichte, langanhaltende Gaumenaromatik, gut eingebundener Alkohol
Qualität	Ein klassischer Vertreter der Ripasso-Familie