

## *Ripasso della Valpolicella Superiore DOC* *Azienda Agricola Palazzo Maffei*

Das Weingut PALAZZO MAFFEI befindet sich auf den Hügeln etwa 450 Meter über dem Meer. Von hier hat man einen herrlichen Blick auf das Schloss Illasi und das Mezzane Tal im Herzen von Valpolicella. Die ausgesuchten Trauben für die Produktion des wichtigen und hochgelobten Amarone, Ricioto und Valpolicella Superiore Ripasso kommen von hier.

Der Name des Weingutes mit seinen 40 Hektar Land stammt von dem Palazzo Maffei aus dem 16. Jahrhundert, welches ursprünglich der Landsitz der Familie des Marchesi Maffei war.

Um die Garantie für das hervorragende Endprodukt zu geben, verfolgt Diego Cottini die Produktion vom Weinstock bis zur Füllung.

Das Weingut ist ausgestattet mit den modernsten technischen Mitteln und durch die Erfahrung und Passion Diego Cottini's entstehen solch hochwertige Weine mit ausgezeichnetem Charakter.

Die Weine lagern in unterirdischen Kellern in Barrique-Fässern aus Eichenholz. Der Keller bietet die genaue Balance zwischen geeigneter Temperatur und Feuchtigkeit, die essenziellen Elemente zur natürlichen Reife der Weine.

Anbaugebiet:	Venetien/Italien
Rebsorten:	Corvina, Rondinella, Molinara
Bodenart:	Kalk
Alter der Weinberge:	30 – 35 Jahre
Alkohol:	14 % Vol.
Lagerdauer:	6 - 7 Jahre
Restzucker:	9,1 g/l
Säure:	5,41 ‰
Serviertemperatur:	18 - 20 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 032 825 450 243



Art.-Nr. 31263

**Charakteristik:** Leuchtend rubinrot mit violetten Reflexen. Intensive Nase nach roten und dunklen Früchten. Weichsel, etwas Veilchen, dazu ein Hauch von feiner Pflaume und gerösteten Gewürzen. Am Gaumen sehr konzentriert, mit toller Auftaktsüße und saftiger Säure. Die gut stützenden, reifen Tannine ergeben einen dunkelfruchtigen, würzigen Wein auf höchstem Niveau. Der Abgang wuchtig, lang und leicht wärmend.

**Passend zu:** Braten, Wildgerichten, reifem Käse