

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. Dies ist ein spezieller Wein, bei dem die Trauben bis zur Endfäule am Stock hängen.

Das Weingut ist ausgestattet mit den modernsten technischen Mitteln, welche durch die Erfahrung und die Passion Diego Cottini solche hochwertige Weine mit ausgezeichnetem Charakter entstehen lässt.

Alle Häuser sind mit einem unterirdischen Keller angelegt. Die Weine lagern in Barrique-Fässern aus Eichenholz zur feinen Reife. Der Keller bietet die genaue Balance zwischen geeigneter Temperatur und Feuchtigkeit, die essentiellen 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:	11 g/l
Säure:	5,7 %
Serviertemperatur:	18 - 20 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 032 825 450 243



Art. 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