Weich und geschmeidig

Rund und weich mit saftiger Beeren- und Kirschfrucht, Gewürz- und Tabaknoten, süßlich-nussigem Schmelz und geschmeidigem Tannin.

Ripensato ist dichter, extraktreicher und fruchtintensiver als ein herkömmlicher Rotwein, aber nicht so mächtig und alkoholstark wie ein Amarone. Amarone wird aus teilweise getrockneten Trauben gekeltert. Durch das Trocknen verdunstet ein Teil des Wassers in den Beeren, und die Konzentration des Zuckers und der Extraktstoffe steigt. Dadurch erhält der Wein mehr Alkohol und mehr Süße. Wer es lieber nicht ganz so gehaltvoll mag, greift zum Ripensato: Der Rotwein aus der für das Valpolicella-Gebiet typischen Sorte Corvina reift auf den Traubenschalen von Amarone, die ihre Aromenkraft und Extraktsüße an ihn abgeben. Der Ripensato R duftet nach Beeren, Kräutern, Gewürzen und Tabak und zeigt sich im Mund rund und weich mit saftiger Beeren- und Kirschfrucht, süßlich-nussigem Schmelz, geschmeidigem Tannin, feinem Biss und langem Abgang.

Steckbrief

Artikelnummer	IT-93250
Weinart	Rotwein
Rebsorte	Corvina
Wein-Prädikat	IGP
Land	Italien
Region	Venetien
Jahrgang	2018
Winzertyp	Traditionsbetrieb
Geschmack	trocken
Inhalt	0,75 L
Alkoholgehalt	13,5 % vol
Trinktemperatur	16-18°C