

Valpolicella Ripasso

Classico Superiore
Monte del Frà

Anbaugebiet: Italien / Venetien DOC

Rebsorte(n): Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in grossen Holzfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2022

Die tiefrubinrote Farbe ist ebenso einladend wie die fruchtigen und würzigen Aromen von Amarenakirschen, Zwetschgen, Zimt, Lavendel und Lakritze. Am Gaumen präsentiert sich der geschmeidige Körper harmonisch mit einem füllenden Alkohol und einer angenehmen, schön eingebundenen Säure. Der Abgang ist anhaltend. Ein sehr spannender und fitnessreicher Ripasso!

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Rotwein ist eine tolle Ergänzung zu klassischen, italienischen Gerichten, wie beispielsweise zu frischer Pasta mit würzigen Saucen, zu knuspriger Pizza sowie zu Risotto mit Steinpilzen. Aber auch zu Grilladen und zu verschiedenen Weich- und Hartkäsesorten ist dieser Ripasso ein sehr guter Begleiter.

Typische Weine aus Venetien

Die Azienda Agricola Monte del Frà liegt im Herzen des Gebietes Custoza, östlich des Gardasees rund 15 km von Verona entfernt. Die Kellerei wurde von den Brüdern Eligio und Claudio Bonomo 1958 gegründet. Der Betrieb befindet sich auch heute noch im Besitz der Familie Bonomo (im Bild), die rund 140 Hektar Weinberge bewirtschaftet. Bei der Weinerzeugung wird grosses Augenmerk darauf gelegt, dass die Weine neben der hohen Qualität, stets die charakteristischen Merkmale des Weinbaugebietes widerspiegeln. Stolz darf die Familie auf die vielen, hohen Auszeichnungen ihrer Weine im Gambero Rosso sein. Vor allem sei hier die Auszeichnung "Best Wine Quality/Price" (bestes Preis- Leistungsverhältnis) vom Wein Cà del Magro zu erwähnen.

