



CÀ DEI MAGHI



## Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

### Rebfläche

Ort Camparsi, Gemeinde Fumane  
160 m ü.d.M. - 45°31'46.89"N; 10°53'18.80"E

### Rebsorten

Corvina gentile, Corvinone,  
Rondinella und Molinara.

### Reberziehung

Einfache Perglerziehung mit einem  
Alter von 30 Jahren.

### Traubenlese

Manuelle Lese in kleinen Kisten.

### Produktionsverfahren

Die Trauben werden in der zweiten Oktober-  
Dekade gelesen. Die Gärung erfolgt in  
Stahlbehältern. Im Februar wird der Wein mit  
dem Trester von Amarone vermischt, er ruht  
vier Jahre lang in großen Fässern und dann in  
Stahlbehältern bis zur Abfüllung.

### Weineigenschaften

Tiefrote Farbe mit leichten granatroten Nuancen.  
Intensiver Duft mit Aromen von eingelegten roten  
Früchten und süßen Gewürzen. Im Gaumen ist der  
Wein breitgefächert, ausgeglichen, langlebig und  
mit einem angenehmen süßen Nachgeschmack.

### Passt gut zu...

Es handelt sich um einen Tafelwein, der sehr gut  
zu Würsten, Nudelgerichten der italienischen  
Tradition, weißem auch gebratenem Fleisch  
passt. Am besten harmoniert er mit gegrilltem  
Fleisch und milder Käse.

### Auszeichnungen und Prämien

Verona Wine Top

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

**86/100**

GILBERT & GAILLARD