



Casa Monopoli Hermesbühlstrasse 2 | 4500 Solothurn  
[www.casamonopoli.ch](http://www.casamonopoli.ch) / [info@casamonopoli.ch](mailto:info@casamonopoli.ch)

---



## Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Produzent:	Azienda Agricola Antolini Vini
Region:	Valpolicella
Rebsorte:	Corvina, Corvinone, Rondinella
Ausbau:	1 Jahr im Holzfass
Alkoholgehalt:	14%
Trinktemperatur:	18°

Die verwendeten Traubensorten für diesen Wein sind die typischen der Valpolicella. Corvina, Corvinone und Rondinella. Das Besondere an diesem Wein ist die Methode der Produktion, das h. den „ripasso“. Die Traubenlese beginnt Ende September. Der Wein zeigt eine dunkle rubinrote Farbe. Der Duft ist intensiv, leicht nach roten Früchten, einen Hauch Würze und besondere Noten, die an der Traubentrocknung erinnern. Der Geschmack ist voll, nachhaltig und harmonisch. Burgunderflasche zu 750 ml. Wird mit einer Temperatur von 18° getrunken.

Der Valpolicella Ripasso passt zu Teigwaren mit dichten Saucen, Aufschnitt und generell zu rotem Fleisch.