

“Decus”

Collezione Ripasso della Valpolicella DOC Classico Superiore



Alkohol: 14,5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Klassisches Anbaugebiet in der Valpolicellaregion nördlich von Verona.

Weintrauben: Dieser Wein wird in limitierter Menge aus roten Trauben hergestellt: Corvina (40%), Corvinone (40%), Rondinella (20%). Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spalier- und Dachlaubenerziehung.

Boden: Calcareous and argillaceous grounds of glacial and alluvial origin.

Weinbereitungssystem: Die ausgelesenen Trauben werden leicht gepresst. Danach erfolgt im Oktober eine 10-12 Tage dauernde temperaturkontrollierte erste Vergärung (24-25°C.). Dann ruht der Wein für 3 Monate in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern. Im Februar/März wird der bereits einmal vergorene Most ein zweites Mal vergoren. Dieses Mal wird der Trester des Amarone zugegeben. Die Besonderheit dieses Weines ist die Zugabe erlesener getrockneter Trauben während der 2. Gärung. Dies verleiht dem DECUS Ripasso seinen einzigartigen Charakter. Der Wein reift danach für etwa ein Jahr in Eichenholzfässern und für mindestens 6 Monate in der Flasche.

Beschreibung: Trockener, dunkler und körperreicher Rotwein.

Farbe: Kräftiges rubinrot mit granatroten Nuancen.

Duft: Intensive Fruchtnoten von dunklen Beeren, Kaffee- und Schokoladennoten sowie Nelken und Vanille mit einem Hauch von edlen Holznoten, in denen der Wein gelagert hat.

Geschmack: Trocken, süffig, voller Geschmack, vollmundig und samtig.

Trinktemperatur: 18-19°C.

Lagerung: Er kann 8-10 Jahren nach der Weinlese lagern und in einem trockenen, dunklen und gut gelüfteten Raum lagern.

Serviervorschlag: Der Wein eignet sich besonders zu Braten, gegrilltem Fleisch, Wild, Schmorgerichten und reifen Käsesorten.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO ₂	Freies SO ₂	Netto Trockenextrakt
10.0 g/l	5.40 g/l	0.41 g/l	90 g/l	28 g/l	29.5 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM