

## 2020 Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

Dindo | Venetien

Der Valpolicella Ripasso Classico Superiore ist ein komplexer Rotwein mit samtigen Tanninen und einhüllenden, warmen Aromen. Typisch für das Veneto wird er aus den Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella gekeltert. Die Trauben werden im Oktober von Hand gelesen und für 10 Tage auf den Schalen mazeriert und vergoren. Der gewonnene Wein wird bis März im Edelstahl gelagert und durchläuft dann eine zweite Gärung mit dem Amarone-Trester. Dadurch entsteht ein vollmundiger, kraftvoller und vielschichtiger Ripasso mit einer sehr gut integrierten Säure.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	rubinrot
<b>Duft</b>	rote Kirschen, weiße Blüten, Karamell
<b>Geschmack</b>	eingebundene Säure, reichhaltig, rund

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	großes Holzfass, Vergärung mit Amaronetrester
<b>Trinkreife</b>	2024-2030
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

Gerichte mit Lamm, weißes und rotes Fleisch, Käse, arabisch gewürzte Speisen

### Produzent

Die Geschichte des Weingutes Dindo ist eine generationenübergreifende Familiengeschichte, die mit Giovanni Dindos Großvater im selben Haus begann, in dem sich heute die Kellerei befindet.

Giovanni Dindo | Via Ca' Bepetti 1 | 37022 Fumane (VR)