

## Vivaldi Valpolicella Ripasso DOC Classico 2021



Entrappt dann schonendes pneumatisches Pressen. Gärtemperatur zwischen 25 ° und 28 ° C. Mazeration für 10 Tage mit Punch-Downs 3 mal am Tag. Lagerung in Edelstahltanks bis Februar, dann "Ripasso" oder Zweitgärung auf Amaronehefe für 15 Tage bei einer Temperatur von 15 °C mit täglichen Aufschlägen. Vollständige malolaktische Gärung. Reifung in Holz, Stahl in der Flasche. Der Wein ist intensiv rubinrot mit einem Hauch von Violett. Komplex, Aromen von roten Früchten, wenig und würzig. Der Geschmack ist harmonisch, vollmundig, samtig weich mit der idealen Balance von Tanninen und Säure.

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Artikelnummer            | 51382   |
| Artikelname              | Vivaldi Valpolicella Ripasso<br>DOC Classico 2021 |
| MwSt.%                   | 8.1   |
| Basiseinheit             | Vivaldi   |
| EAN-Code                 | 8032738680096                                     |
| Kleinste Verkaufseinheit | Flasche   |
| Alkoholgehalt            | 14%   |
| Inhalt                   | 75 cl   |
| Herkunftsland            | Italien   |
| Abfüller                 | Vivaldi   |
| Marke                    | Vivaldi   |
| Typ                      | Wein  |