2019 Valpolicella Sup.Ripasso

Tinazzi, Montere

Produzent	**Tinazzi**
Herkunft	**Veneto, Italien**
Traubensorten	**Corvina, Molinara, Rondinella**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Intensives und leuchtendes Rubinrot. Duft von Pflaumen und getrockneten Beeren. Gut eingebettete Holznote. Ausgeglichene Struktur; weich und angenehm. Langes Finale.

Vinifikation und Ausbau
Die handverlesenen Trauben werden leicht gepresst. Anschließend folgt eine 6-8 Tage lange Fermentation mit Schalenkontakt unter ständiger Temperaturkontrolle. Für knapp 3 Monate wird der Wein in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern aufbewahrt. Im Januar/Februar wird der Wein nach der "ripasso" Methode auf den Amarone-Schalen nachvergoren. Danach reift der Monterè für ein Jahr in Holzfässern aus slowenischer Eiche.

Passt zu
Der Monterè passt am besten zu sehr schmackhaften Speisen, Braten und reifem Käse.