

PLOZZA
wine-group

2023 Ripasso Valp. Sup. DOC

Maso Maroni

Produzent	**Azienda Agricola Maso Maroni**
Herkunft	**Veneto, Italien**
Traubensorten	**Corvinone, Corvina, Rondinella**
Flaschengrösse	**75 cl**



Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Rubinrote Farbe mit violettfarbenen Nuancen; der Duft erinnert an kleine Früchte, die im Unterholz wachsen, an Kirschen, Dauerkräuter mit einem Hauch von Gewürzen. Im Mund entfaltet er sich weich und rund, vielseitig und anhaltend im Geschmack

Vinifikation und Ausbau
Die Trauben werden Ende September-Anfang Oktober handgelesen und in kleinen Kisten zur Kellerei transportiert. Danach werden die Trauben sanft gepresst. Der Kelterungsprozess verläuft per Gravitation. Der Most wird in kleinen Gärungsedelstahlbehältern gelagert, wo während der Gärung täglich das Umpumpen des Mostes und das "Delestage" stattfindet. Den Ripasso erhält man durch eine zweite Gärung des Weins auf die Amarone-Trester, die im Februar des nächsten Jahres stattfindet. Infolge dieser zweiten Gärung hat der Wein mehr Körper, Struktur, Alkohol und Bouquet. Barriques aus selektioniertem Holz, in grossen Holzfässern und danach in den Flaschen.

Passt zu
schweren Hauptspeisen, Braten, gegrilltem Rotfleisch, mittelreifen Käsesorten.