



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

KONTROLLIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (DOC).



KLASSIFIKATION:

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (DOC).

REBSORTEN:

Corvina Veronese (von 45 % bis 95 %) allerdings ist in diesem Zusammenhang die Anwesenheit von Corvinone bis zu einem Höchstmaß von 50 % zulässig und ersetzt einen gleichen Prozentsatz von Corvina; Rondinella (von 5 % bis 30 %). Trauben von nichtaromatischen roten Rebsorten, die für den Anbau in der Provinz Verona zugelassen sind, können zu höchstens 15 % zur Herstellung dieser Weine beitragen, höchstens jedoch zu 25 %, mit einer Höchstgrenze von 10 % für jede einzelne verwendete Rebsorte.

BÖDEN:

Es entsteht aus kalkhaltigen Böden, aus Hangschutt und rutschungsbedingten Ablagerungen, wobei auf dem Gerüst überwiegend Feinerde vorhanden ist.

ALKOHOLGEHALT:

14% vol

HERKUNFTSGEBIET:

Valpolicella, Region Venetien – Norditalien.

HERSTELLUNGSVERFAHREN:

Dabei handelt es sich um die Mazeration von Valpolicella-Wein mit vergorenem Trester getrockneter Trauben, die zuvor für die Herstellung von Recioto oder Amarone verwendet wurden. Wenn der Most abgezogen wird, wird der aus frischen Trauben gewonnene Valpolicella-Wein nach mehr oder weniger intensiver statischer Entwässerung des Tresters im Gärbottich in denselben Behälter gegeben und mit dem Trester in Kontakt gebracht, der sich noch teilweise in der Gärung befindet. Anschließend erfolgt die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur und die anschließende Reifung in kleinen Fässern.

SENSORIK:

Intensiver Rotwein mit granatroten Reflexen. Elegantes Aroma mit einem Hauch von Waldbeeren. Raffinierter, harmonischer und samtiger Geschmack.

ABFÜLLUNG:

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Er passt gut zu Käse mittleren Alters, Wurstwaren, Braten im Allgemeinen, gegrilltem Fleisch und Pasta- und Risottogerichten mit Wild. Bei 18 °C servieren und die Flasche eine halbe Stunde vor dem Verzehr entkorken.

LOGISTIKDATEN:

Marin - 95 Kartons (5 Lagen mit jeweils 19 Kartons) - Einheiten pro Palette: 570 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 779 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com