

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO
SUPERIORE DOC



Speri Viticoltori



Italien
Venetien



trocken



60% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Molinara

ARTIKELBESCHREIBUNG

Obwohl die Produktionsvorschriften für den Ripasso eine zweimalige Nutzung der Trester zulassen, wird der Ripasso von Speri aus nur einmal wiederverwendeten Amarone-Trestern hergestellt. Das Ergebnis ist ein eleganter, authentischer Wein, der ein komplexes Fruchtaroma und würzige Noten aufweist.



Speiseempfehlungen

Rind geschmort
Italienische Schmorgerichte
Lamm gebraten/gegrillt

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	IT-BIO-006
EAN Flasche / EAN Karton	8024194025016 18024194025013

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
Säure	5.5 g/L
Restzucker	2.9 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	100% UVA BIOLOGICA
Energiegehalt	333 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate	1.3 g
Zuckergehalt	0.5 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Weinland Ariane Abayan GmbH 20251 Hamburg DE



PRODUZENTEN-INFO

Speri ist ein authentischer und klassischer Weinproduzent, der aufgrund seines Traditionsbewusstseins und seiner festen Verwurzelung in seinem Gebiet, einen wichtigen Bezugspunkt für den italienischen Weinbau darstellt.

Die Geschichte Speris beginnt in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Inzwischen ist die Familie in der siebten Generation angelangt und erfreut sich über 60 Hektar eigener Rebfläche, verteilt in den besten Gebieten der Valpolicella Classica. Die Traube ist nicht nur der Grundstein für einen guten Wein; sie ist seine Essenz, seine Seele und sein Charakter. Sie begibt sich in Einklang mit den Rhythmen der Natur, passt sich den Bodenbeschaffenheiten an und lässt sich von den Händen des Landwirts unterweisen. Den eigenen Boden zu bewirtschaften, ist ein altes und traditionelles Gewerbe. Vor sieben Generationen hat die Familie Speri mit dem Weinbau in der Valpolicella Region begonnen. Viele Jahre sind vergangen, aber die ursprünglichen Werte bleiben bestehen, ebenso wie der Stolz, Teil eines einzigartigen Gebiets, wie der Valpolicella Classica zu sein. Unsere Weine erzählen unsere Geschichte.