



## Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC

**Speri**  
\*\*\*\*\*

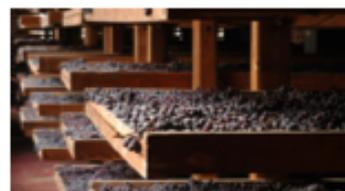
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Flaschengrösse</b>	75cl
<b>Produzent</b>	Speri Viticoltori, Pedemonte
<b>Herkunft</b>	Veneto, Italien
<b>Traubensorten</b>	Corvina, Rondinella, Molinara, andere autochthone Traubensorten
<b>Anbau</b>	biologisch organisch
<b>Ausbau</b>	Der Ripasso wird auf der Amarone-Maische vergoren und reift danach während 12 Monaten in grossen Eichenholzfässern.

🍷 92 Punkte Falstaff

### Degustationsnotizen

Intensives Rubinrot. In der Nase Noten von roten Früchten, Gewürzen und Kakao. Am Gaumen warm und weich, ausgewogen mit angenehmer Tanninstruktur.

### Angaben zum Produzent



Die Familie Speri besitzt 60 Hektaren Reben in den besten Valpolicella-Lagen und steht seit über 150 Jahren für hochwertige Valpolicella-Weine. Ihre Einzigartigkeit und zugleich ihre grösste Stärke: Sämtliche Bereiche – vom Weinberg über den Weinkeller bis hin zum Vertrieb – werden von Familienmitgliedern verantwortet. Heute arbeiten acht Speris aus der 5. bis 7. Generation aktiv im Betrieb mit. Ihr Paradewein ist der aus angetrockneten Trauben gewonnene Amarone. Seit dem Jahrgang 2015 kommen die Weine bio- zertifiziert auf den Markt.

<http://www.speri.com>