

## **ALBINO ARMANI** **RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC**

**Herkunft** Marano, Veneto, Italien  
**Hersteller** Albino Armani  
**Website** [www.albinoarmani.com](http://www.albinoarmani.com)

### **Erlebnis**

Volles Rubinrot, duftet elegant nach reifen Kirschen, Beeren und Gewürzen (v.a. Ingwer); im Gaumen nachhaltig und warm, gleichzeitig eine leicht würzige Nuance.

### **Erzeuger**

Alles begann am 7. Dezember 1607, als Domenico Armani ein Landstück mit „Bäumen und Weintrauben“ erwarb. Seither haben sich die Geschichte der Familie Armani und des Weinbaus im Veneto 400 Jahre lang gemeinsam entwickelt. Heute besitzt Albino Armani im Herzen des Valpolicella Classica das idyllische Weingut „Egle“, benannt nach seiner Frau.

### **Anbaugebiet**

Die vier Täler, die sich von den Bergen Lessiniens in Richtung Verona erstrecken, bilden das klassische Valpolicella. Albino Armani besitzt im Herzen des Valpolicella Classica das idyllische Weingut „Egle“. Dieses kleine Naturparadies mit sanft ansteigenden Hügeln, malerischen Klüften und dem imposanten Monte Castelon wurde von frühen Vulkantätigkeiten geschaffen. Die 12 Hektaren Rebberge von „Egle“ zählen zu den höchstgelegenen Lagen des Valpolicellas.

### **Vinifikation**

Unter Ripasso versteht man ein spezielles Verfahren, d.h. der bereits durchvergorene Valpolicella-Wein wird, sobald der Amarone abgestochen ist, auf der Amarone-Maische nachvergärt. Der nach dieser Methode vinifizierte Valpolicella ist intensiver, konzentrierter und hat ein sehr gutes Alterungspotential.

### **Empfehlung**

Er eignet sich hervorragend zu Fleischgerichten und reifen Käsesorten.



**Alkoholgehalt** 13.5% vol.



### **Rebsorten**

Corvina, Corvinone, Rondinella

### **Qualitäts-Klassifizierung**

DOC

### **Artikelnummer** 13073

6 Flaschen à 75cl/Karton

600 Flaschen/Palette

**EAN/Flasche** 8022592122009

**EAN/Karton** 8022592122061

### **Varianten**

Magnum à 150cl