

DRINKS.

Albino Armani Valpolicella Ripasso DOC 2020 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50039420
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Cantina Vini Armani A.. Srl, Località Ceradello, 37020 Dolcè, Vèrone, Italie
Marke	Albino Armani
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	neben dominanten Fruchttönen von Kirschen, Brombeeren und Rosinen entfalten sich Aromen von Eiche, Gewürzen, Menthol sowie leicht bitterem Kakao.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Corvina, Corvinone und Rondinella
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	14-16 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Käse, Kalb- und Rindfleisch, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Im Jahr 1889 entschieden sich Albino und Erica Armani dazu, ihren bislang häuslich hergestellten Wein zu vermarkten, und schrieben so den Anfang der Geschichte der heutigen Weinkellerei. Die Weine von Albino Armani tragen aber nicht nur den Namen des Gründers, sondern praktischerweise auch den Namen von dessen Enkelsohn, der die Zügel des Unternehmens seit mehreren Jahrzehnten in der Hand hält. Die Familie besitzt Weingüter in den Regionen Friaul, Venetien und Trentino. Die Weinberge in Venetien, ganz in der Nähe des Hauptsitzes in Dolcè, stellen seit 1962 das Herz des Unternehmens dar. Auf den nahegelegenen Hügeln rund um Marano, wo sich die südlichsten Ausläufer der Alpen in das Gardaseebecken einfügen, liegt das Terroir von Valpolicella classico, welches einige ausgezeichnete Weine hervorbringt. Hierzu gehört auch der Albino Armani Valpolicella Ripasso, eine Cuvée aus Corvina, Corvinone und Rondinella, die auf den steilen, ummauerten Terrassen der 300 bis 500 m hohen Weinlagen produziert wird. Bei den Böden handelt es sich um Kalkablagerungen auf vulkanischem Gesteinsuntergrund. Nachdem der Valpolicella Wein frisch vergoren wurde, wird er auf dem frischen, zuckerreichen Trester des Amarone dekantiert, wodurch eine zweite Gärung beginnt. Der Wein gewinnt dadurch an Komplexität und Struktur. Später lässt man ihn in grossen Eichenholzfässern reifen. Sein eleganter, leichter und ausgewogener Geschmack macht den Valpolicella Ripasso zu einem lohnenden Begleiter zu Pasta, rotem Fleisch, Wildragout und gereiftem Käse. Die Weine aus den lessinischen Hügeln nördlich von Verona - und damit auch die Erzeugnisse aus der Gemeinde Marano - besitzen seit 1968 den Status einer kontrollierten Herkunftsbezeichnung. Der Valpolicella Ripasso erhielt einen separaten DOC-Status im Jahr 2010.