



## VALPOLICELLA SUP. RIPASSO - GROTTA NINFEO 2018

doc



**CÉPAGE**  
Corvinone  
Corvina  
Rondinella  
Molinara



**BODEN**  
kalkhaltig,  
vulkanisch



Durchschnittsalter  
der Reben  
30 Jahre



**FASSREIFUNG**  
12 Monate in  
französischer  
Eiche und 8  
Monate in der  
Flasche

Beschreibung

1958 gründete Domenico Fraccaroli sein Unternehmen in einem "kleinen Stück Paradies" in Friaul-Julisch Venetien.

"Domenico Fraccaroli" ist ein Synonym für Qualität und Authentizität, denn unsere Produkte spiegeln die Unternehmensphilosophie wider, die Leidenschaft, Raffinesse, Eleganz und Respekt vor der Tradition in den Vordergrund stellt.

Dégustation

**Auge :** Der Valpolicella Ripasso Grotta del Ninfeo hat eine intensive rubinrote Farbe.

**Nase :** In der Nase dezente Noten von reifen roten Früchten und Kaffee.

**Mund :** Wie ein "Seidenkleid für den Gaumen" ist er raffiniert und elegant, mit weichen und leichten Tanninen und einem unglaublich langen und anhaltenden Abgang.

Dieser Wein passt perfekt zu gekochtem Fleisch, Kaninchen, rotem Fleisch und Käse.

