

# Le Marognole



## Valpolicella RIPASSO Classico Superiore DOC "i Corsi"

**Typ:** Valpolicella **RIPASSO** Classico Superiore DOC

**Weinstöcke:** Corvina und Corvinone 60% - Rondinella 30% -  
Croatina 7% - Molinara 3%.

**Ursprung:** eigene Weinberge gelegen im Gebiet von Marano di Valpolicella, „Marognole“. Die Böden sind Moränen auf ozeanischem Kalkstein.

**Weinherstellung:** Valpolicella Classico Superiore Ripasso gewinnt man durch doppelte Gärung, diese besteht aus der zweiten Gärung des Jahrgangs Valpolicella Classico aus dem unberührten Amarone und Recioto Treber für 15-20 Tage. Der dann gewonnene Wein entwickelt alkoholischen Inhalt, Farbe und Extrakte, zarten und verfeinerten Tannin. Seine Blumen und Parfüms bereichern ihn.

**Reife:** gelagert 18 Monate in französischen Fässern von 20 hl, in Tonnagen von 500-400 lt und zum zweiten oder dritten Mal verwendeten Barriques. Abgefüllt in Flaschen für Minimum 3 Monate.

**Haltbarkeit in der Flasche:** 10-15 Jahre

**Charakteristika:** dieser Wein hat Geruchsklarheit, eine gute Mischung von Gewürzen und Früchten (Sauerkirsche und Kirsche), eingewickelt in balsamischer Minzeiche. Ausgezeichnete Geschmackseleganz, zarten Tannin, guter Bitterkeit und Säure.

Man schätzt ihn zu rotem Fleisch und reifen Käse. Meditationswein.

Serviert wird er bei einer Temperatur von 18°C.



Az. Agricola **Marognole di Corsi Fabio**  
via Marognole 7, Valgatara 37020 - Marano di Valpolicella (VR)  
Cell. 349-2569347 - Fax: +39 045 7755114  
[info@lemarognole.it](mailto:info@lemarognole.it) [www.lemarognole.it](http://www.lemarognole.it)  
Part. IVA 03379350238