

# Italo Cescon „Ripasso Mezzopiano“ DOC Veneto Italien

Jahrgang:

Herkunft:

Veneto DOC/Italien

Produzent:

Italo Cescon, Roncadelle di Ormelle

Traubensorte:

Corvina, Rondinella, Molinara

Vinifikation:

Der Ripasso wird für 3 Mt. in Zement-tanks ausgebaut und danach 9 Monate in slawonischen Barriques.

Farbe:

Rubinrot

Aroma:

Filigrane Noten nach eingedickten Beeren. Touch Süsse, würzig und elegant. Zartschmelzig mit wunderschönen Röstaromen. Vollmundig, dicht mit einer schönen Finesse. Beerige Fruchtigkeit ohne süß zu wirken.

Charakter:

Im Gaumen elegant und ausgewogen. Dezente Fruchtaromen, dicht und feinwürzig. Die Röstaromen und die weichen schmeichelnden Tanninen, begleiten den langen Abgang.

Passt zu:

Gegrilltem Fleisch, Wild, Lamm, Geflügel, Pilzgerichten, Pizza, Pasta, Risotto, mediterranen Küche und zu reifen Käsesorten.

Ausschanktemperatur: 18° - 20 ° Grad

Lagerfähigkeit:

6 - 8 Jahre

