

## **Fidora**

# *Tenuta Fraune, Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC*

 2015, 750 ml

 Italien, Veneto

 9951020037

 Corvina, Corvinone, Rondinella

Alkoholgehalt: 1.450,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christina Hilker

**Risotto mit Pfifferlingen und Brombeeren**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gebratene Hühnerbrust mit Steinpilzen und**

**Knoblauch-Crostini**

(Geflügel)

**Pappardelle mit Salsiccia-Rotwein-Ragout**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.07.2023

## Info zum Wein:

65 % Corvina, 30 % Corvinone, 5 % Rondinella, gewachsen auf 500–650 m Höhe in den Hügeln des Fumane-Tals auf Kalkstein und rotem Marmor. Die zweite Gärung fand auf der Maische des Amarone statt, danach erfolgte eine 24-monatige Reifung in französischen Barrique-Fässern.

## Farbe/Aussehen:

Dichtes Granatrot mit zarten mahagonifarbenen Aufhellungen zum Rand hin.

## Nase:

In der Nase finden wir reife und süße Aromen von schwarzen Kirschen, eingelegten Brombeeren, Süßholz, edler dunkler Schokolade, Kampot Pfeffer, Rosenblätter und Veilchen. Ein Auftakt voller Intensität und Ausdruck, der einen fulminanten Gaumen ankündigt.

## Gaumen:

Auf der Zunge angelangt zeigt sich der 2015er Tenuta Fraune Valpolicella Ripasso mit süßlicher Note, die von einer belebenden Säure und einem geschliffenen Gerbstoff untermalt wird.

Eindrucksvoll gestaltet sich die Kombination der ausgeprägten Frucht und charmanten Fülle, die durch seine Mineralität und Frische perfekt abgerundet wird.

Leicht gekühlt und dekantiert aus großen Gläsern genießen.