



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

451001 2024

**2024er Ripasso Valpolicella Torre d'Orti Valpolicella Classico Superiore D.O.C.**

**DOC**

**Azienda Agricola Cavalchina**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Sanft, vollmundig und tief aromatisch.
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leit aromen	Schwarzkirsche, Schokolade, Mandeln, Lakritze
	Speise oder Anlassempfehlung	zu geschmortem Fleisch und kräftigem Käse
<b>Farbe</b>	ROT	
<b>Alkohol</b>	14,5 % vol.	
<b>Verschluss</b>	NATURKORKE	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Vollmundiger Ripasso mit Noten von Schwarzkirsche, Schokolade, Mandeln und einem Hauch Lakritze. Am Gaumen Kombination von Kirschfrucht und Gewürzen.

Der Ripasso Valpolicella Torre d'Orti vom Weingut Cavalchina ist ein meisterhafter Wein, der nach dem traditionellen Ripasso-Verfahren hergestellt wird. Dabei wird der fertige Valpolicella Superiore ein zweites Mal auf den Amarone-Trester gegeben, um ihm mehr Tiefe und Komplexität zu verleihen. Das Ergebnis ist ein vollmundiger, aber dennoch weicher Wein mit einer beeindruckenden Aromatik. In der Nase verführt er mit üppigen Schwarzkirscharomen, die von Noten von Schokolade, Mandeln und einem Hauch Lakritze begleitet werden. Am Gaumen zeigt er eine perfekte Harmonie zwischen der frischen Kirschfrucht und den reifen Aromen von Rosinen, Zimt und Pflaumen. Der geringere Alkoholgehalt im Vergleich zum Amarone macht ihn zugänglich und elegant, ohne an Intensität zu verlieren. Ein Valpolicella, der Klasse und Ausdruck verbindet.

**Region Venetien**

Venetien ist besonders bekannt für die Regionen Valpolicella, Soave und Valdobbiadene. Die Winzer sind sehr traditionell verankert und halten am Anbau autochtoner Resorten fest.

**Sub-Region Valpolicella Classico Superiore**

Die westlichen Gemeinden des Valpolicella Gebiets bilden den Classico-Bereich. Die besten Lagen befinden sich in den Hügeln an der Grenze zur Etsch. Dort sind sie geschützt vor den kalten Nordwinden der Dolomiten. Der Valpolicella Superiore hat einen höheren Alkoholgehalt als der normale Valpolicella und etwas weniger Säure. Er ist zudem runder und hat mehr Extrakt. Der Superiore muß laut den Richtlinien des Valpolicella Consorzijs mindestens ein Jahr reifen.

**Klassifikation Denominazione di Origine Controllata**

"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

**Erzeuger Azienda Agricola Cavalchina**

Das Weingut -Azienda Agricola Cavalchina- befindet sich seit Anfang des letzten Jahrhunderts im Besitz der Familie Piona. Es liegt am wunderschönen Südufer des Gardasees. Mittlerweile sind zu den 11 Hektar Weinbergen in Custoza, weitere 27 Hektar Rebfläche hinzugekommen. Sie pflegen modernste Anbau-, Ernte- und Ausbaumethoden und zählen heute zu den Top-Erzeugern der Region. Der Großvater der Familie Piona hatte Anfang der 60er Jahre die Idee, einen Weißwein als Alternative zum Soave zu erzeugen. So wurde auf Cavalchina 1962 der erste Bianco di Custoza aus den Rebsorten Cortese, Garganega und Trebbiano Toscano erzeugt. Dieser Wein hat inzwischen Kultstatus und gehört immer zu den Besten der Region, wobei jedes Jahr neue Qualitätsmaßstäbe gesetzt werden.

Stand 08.06.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de

**Rebsorten**

60%	Corvina
20%	Corvinone

**Zutaten**

Trauben, KALIUMMETABISULFIT

Stand 08.06.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)