



LE RAGOSE

LE SASSINÉ RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2010

ART. NR. 75235

PRIS: 259 kr

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% andra druvor (Forselina, Negrara, Pelara, Barbera, Oseleta, Croatin, Merlot).



TILLVERKNING:

Druvorna handplockas. Vinifiering i september-oktober, sedan lagras i tankar av stål. I januari-februari hålls detta Valpolicella vin som produceras i september-oktober på Amaroneskinnen enligt Ripassometoden.



LAGRING:

1 år i ståltank, 6 månader på slavonska 50 hl Ek fat, 1 år på flaska



FÄRG:

Mörkröd



DOFT:

Svart körsbär, jul kryddor, Läder, fuktig tobak, honung, ceder trä och grill rök.



SMAK:

Det är lång och smidig, med en mjuk, sammetslen yta. Det behöver lite luft för att öppna upp.



PASSAR TILL:

Kött och vilt. Serveras vid 18-20° C



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 0,6 g/l

SYRA: 5,7 g/l