



# TORRE D'ORTI

## RIPASSO SUPERIORE DOC

ÅRGÅNG: 2015

ART. NR. 73260

## FAKTA OM VINET



### DRUVOR:

65% Corvina/Corvinone, 25% Rondinella, 10% övriga.



### TILLVERKNING:

Tillverkas enligt Ripassometoden då "Valpolicellan" får ligga kort på resterna från Amarone tillverkningen. Endast 24-48 timmar för denna Ripasso för att förhindra en andra fermentation som annars är det brukliga när man gör Ripasso. Så denna Ripasso är annorlunda, man har också torkat 40% av druvorna i vinet kort innan första vinifieringen för att göra vinet mer komplext och med en elegantare karaktär.



### LAGRING:

1 år i ekfat



### FÄRG:

Rubinröd



### DOFT:

Fin fruktighet och en mild doft av kryddor och mörka bär.



### SMAK:

Komplexa smaker och kryddighet från de torkade druvorna i balans med en fin fruktighet från de färska druvorna och mörka bär.



### PASSAR TILL:

Det är ett vin som passar bra till rött kött, kryddiga rätter och ostar.  
Serveras vid 18° C



ALKOHOLHALT: 14,5 %

RESTSOCKER: 5 g/l

SYRA: 5,7 g/l