



# LE RAGOSE

## LE SASSINÉ RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2013

ART. NR. 75235

### 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:** 1,02 g/l

**SYRA:** 5,6 g/l