



# VILLA SPINOSA

”JAGO” RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2012

ART. NR. 71927

## FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

40% Corvina, 40% Corvinone, 20% Rondinella



**TILLVERKNING:**

Manuell skörd från början till mitten oktober, druvorna är noga utvalda och placeras i små lådor för en lätt torkning i 15-20 dagar innan vinifiering. Detta unga vin hålls sedan enligt Ripassometoden på druvskalen från jäsningen av Recioto. Skördeuttag: 60-65 hektoliter vin per hektar.



**LAGRING:**

Ekfatslagrad 12 månader, 1/3 barrique, 1/3 tonneau, 1/3 i Slavonska ekfat. Slutligen 4-6 månader i flaska.



**FÄRG:**

Intensiv rubinröd



**DOFT:**

Skogsbär, moreller/surkörsbär, körsbär och inslag av kryddor



**SMÅK:**

Blåbär, moreller/surkörsbär, körsbär och inslag av kryddor



**PASSAR TILL:**

Ljust och rött grillat kött. Milda eller medelstarka ostar. Serveras vid 18°



**ALKOHOLHALT:** 13,5 %

**RESTSOCKER:** 1,03 g/l

**SYRA:** 5,95 g/l