



MIZZON

RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2013

ART. NR. 73882

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

65% Corvina 20% Rondinella 15% Corvinone



TILLVERKNING:

De färska druvorna handplockas och väljs med stor noggrannhet. Pressas direkt efter skörden i slutet av september och vinifieras. I februari hålls det färska vinet på Amaroneskalen för en andra jäsning enligt den traditionella Ripassometoden.



LAGRING:

18 månader på stora franska fat, 6 månader på ståltank och 6 månader i flaska.



FÄRG:

Rubinröd



DOFT:

Eteriskt, kryddig med en doft av mogna frukter, körsbär, plommon, mandel och viol.



SMÅK:

Sammetslen, varm, och elegant med härliga tanniner och välbalanserad smak.



PASSAR TILL:

Det är ett vin som passar bra till mat t ex risotto, grillat och stekar. Serveras vid 18° C



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 8,72 g/l

SYRA: 5,28 g/l