



LE BERTAROLE

RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 74326

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

40% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina, 5% Oseleta



TILLVERKNING:

De färska druvorna handplockas och pressas direkt efter skörden i september och vinifieras. I december håller man det färska vinet på Amaroneskalen för en andra jäsning enligt den traditionella Ripassometoden.



LAGRING:

ca 18 månader i ekfat, barriques och barrels plus några månader i flaska.



FÄRG:

Rubinröd



DOFT:

Röda frukter och bär som jordgubbar, torkad frukt och mandlar med ett kryddigt avslut.



SMAK:

Ganska lång och jämn med balanserad kropp, struktur och behaglig eftersmak, med en kryddig finish.



PASSAR TILL:

Rostbiff, hare, fasan, nötfärsrätter eller med unga ostar t ex Parmesan. Lufta gärna en timme. Serveras vid 16-18° C



ALKOHOLHALT: 14,5 %

RESTSOCKER: 4 g/l

SYRA: 6,2 g/l