



TORRE D'ORTI

RIPASSO SUPERIORE DOC

ÅRGÅNG: 2017

ART. NR. 73260

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

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



TILLVERKNING:

Tillverkas enligt Ripassometoden då "Valpolicella" 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: 15 %

RESTSOCKER: 5 g/l

SYRA: 5,5 g/l