



LE RAGOSE

RIPASSO CLASSICO

ÅRGÅNG: 2017

ART. NR. 51512

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% andra godkända druvsorter.



TILLVERKNING:

Druvorna plockas för hand och vinifieras i september/oktober. Vingårdsläget är ett 16 ha stort område i väst/sydvästligt odlingsläge, med röda och bruna lerjordar med mycket eocen kalksten och fermenteras i temperaturkontrollerade rostfria tankar med inhemsk jäst 12-14 dagar. Vinet omjäsas sedan i 15-20 dagar i januari på skalrester från Amaronen enligt Ripassometoden.

Skalresterna från Amaronen innehåller sockerarter och re-fermenteringen absorberar cirka 10% av vinet. Detta ger vinet en mer aromatisk komplexitet som aromer av torkad frukt och struktur samtidigt som Valpolicellas lättare munkänsla bibehålls.



LAGRING:

1 år i ståltank, 6 månader på slavonska 50 hl Ek fat, 1 år på flaska.



FÄRG:

Mörkröd



DOFT:

Svarta bär, kryddor, läder, tobak och cederträ.



SMAK:

Körsbär, röda bär, blåbär, kakao och aningen torkad frukt med en lång och angenäm efterton.



PASSAR TILL:

T ex pasta rött kött gärna vilt.
Serveras vid 18° C



ALKOHOLHALT: 14,5 %

RESTSOCKER: 1,5 g/l

SYRA: 5,78 g/l