



LE RAGOZE

LE SASSINE RIPASSO

ÅRGÅNG: 2017

ART. NR. 51508

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

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



TILLVERKNING:

Druvorna handplockas och vinifieras i september/oktober, för att sedan lagras i tankar av stål. I januari/februari hålls vinet sedan på skalen från Amaronevinet som produceras i september/oktober enligt Appassimentometoden.



LAGRING:

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



FÄRG:

Mörkröd



DOFT:

Fylligt av mörkröda körsbär, julkryddor, läder, fuktig tobak, honung, cederträ och en viss rökighet.



SMAK:

Röda körsbär, kakao, örter och en aning av torkade frukter. Detta är ett naket och elegant vin.



PASSAR TILL:

T ex pasta, kött och vilt. Ett vin som passar utmärkt till vardagsmaten.
Serveras vid 18° C



ALKOHOLHALT: 14,5 %

RESTSOCKER: 2,7 g/l

SYRA: 5,43 g/l