



TORRE D'ORTI

RIPASSO SUPERIORE DOC

ÅRGÅNG: 2018

ART. NR. 51442

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

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



TILLVERKNING:

Tillverkas enligt Ripassometoden då "Valpolicella" får ligga kort på resterna från Amaronetillverkningen. Endast 24–48 timmar för denna Ripasso för att förhindra en andra fermentation som annars är brukligt 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 pasta rött kött såsom rökt och grillat, kryddstarka rätter och ostar. Serveras vid 18° C.



ALKOHOLHALT: 14,5 %

RESTSOCKER: 4,9 g/l

SYRA: 5,5 g/l