



LE BERTAROLE

RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

ÅRGÅNG: 20177

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:

Ett riktigt bra allroundvin, luftas med fördel ca en timme. Pastarätter såsom Fettuccine Alfredo, Pasta Bolognese, Pasta ala Carbonara mm. Även till Pizza, grytor med kött, charkbricka, Parmesan och även andra hårdostar. Serveras vid 16-18° C



ALKOHOLHALT: 12,5 %

RESTSOCKER: 1,7 g/l

SYRA: 7,4 g/l

