



VANTOROSSO

RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC

ÅRGÅNG: 2018

ART. NR. 55928

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

50% Corvina, 45% Corvinone, 5% Rondinella.



TILLVERKNING: Vantorossos vingårdar, totalt 7 hektar, ligger endast i sluttningsområdet Valpolicella Classico; Fumane och Marano med gamla vinstockar, San Pietro och Negrar (ekologiska) med nya vinstockar, från 350 till 450 m.ö.h. De är mellan 5 och 25 år gamla. Vingårdens struktur går tillbaka till 1600-talet. Jordmånen är mycket blandad, mestadels lera, kalkhaltig och rik på stenar och grus. Alla druvor skördas för hand sista 10 dagarna i september. Vinifikation och utveckling. Ripasso har sin första jäsning i rostfria ståltankar vid en kontrollerad temperatur. En andra jäsning på Amarones skal, rik på smaker, sockerarter och färg, det sker under andra halvåret av januari, en två veckors re-fermenteringsprocess, Ripassometoden.



LAGRING: 15 månader i 500 L franska ekfat och 7 månader på flaska.



FÄRG:

Kraftigt rubinrött.



DOFT: Aromerna påminner om små söta och mogna frukter, som körsbär och hallon. Dessa smälter samman med blommiga toner av röd ros och viol.



SMAK: Rika aromer av mysk och lakritsrötter kompletterar smaken som är varm och fyllig men välbalanserad av en välsmakande salt känsla. Närvarande tanniner och en avgörande fräschör lämnar munnen ren och redo för en ny klunk.



PASSAR TILL: Valpolicella Ripasso är välstrukturerad för komplexa köträtter, stekar och vilträtter. Den stora fräschören hos vinet tillåter dock att kombineras med saftigt grillat kött såväl som medellagrad ost. Serveras vid 18°C



ALKOHOLHALT: 14,5 %

RESTSOCKER: 2,1 g/l

SYRA: 5,6 g/l