



DAMOLI

VALPOLICELLA RIPASSO

ÅRGÅNG: 2017

ART. NR. 77682

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

45% Corvinone, 30% Corvina, 25%, Rondinella.



TILLVERKNING:

De lätt övermogna druvorna skördas för hand i oktober. Sedan pressas druvorna och jäser i ståltankar under ca 15 dagar. Under jäsningsen blandas vinet och skinet dagligen för att få ut maximalt av smaker. Sedan en andra fermentation enligt Ripassometoden på skalresterna från Amarone tillverkningen.



LAGRING:

3 år i små Franska ek fat 1 år i flaska



FÄRG:

Rubinröd



DOFT:

Toner av mogna frukter och kryddighet.



SMAK:

I gommen det är torrt, varmt, mjukt, fylligt med rundade tanniner. Perfekt balans med mogna röda körsbär och plommon, med ett kryddigt avslut.



PASSAR TILL:

Förrätter och köträtter. Även utmärkt till bufféer
Serveras vid 16-18° C



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 5 g/l

SYRA: 5,9 g/l