



# LE RAGOSE

## RIPASSO CLASSICO

ÅRGÅNG: 2020

ART. NR. 51512

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

50% Corvina, 25% Rondinella, 25% Corvinone.



**TILLVERKNING:**

Druvorna plockas för hand och vinifieras i september/oktober. Vingårdsläget är ett 16 ha stort område i väst/sydvästligt odlingsläge, med röda och bruna lerjordar med mycket eocen kalksten och fermenteras i temperaturkontrollerade rostfria tankar med inhemsk jäst 12-14 dagar. Vinet omjåses sedan i 15-20 dagar i januari på skalrester från Amaronen enligt Ripassometoden.

Skalresterna från Amaronen innehåller sockerarter och re-fermenteringen absorberar cirka 10% av vinet. Detta ger vinet en mer aromatisk komplexitet som aromer av torkad frukt och struktur samtidigt som Valpolicellas lättare munkänsla bibehålls.



**LAGRING:**

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



**FÄRG:**

Mörkröd



**DOFT:**

Svarta bär, kryddor, läder, tobak och cederträ.



**SMAK:**

Körsbär, röda bär, blåbär, kakao och aningen torkad frukt med en lång och angenäm efterton.



**PASSAR TILL:**

T ex pasta rött kött gärna vilt.  
Serveras vid 18° C



**ALKOHOLHALT:** 14,5 %

**RESTSOCKER:** 3,2 g/l

**SYRA:** 6,4 g/l