



# LE RAGOZE

## LE SASSINE RIPASSO

ÅRGÅNG: 2019

ART. NR. 51508

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% andra godkända druvsorter.



**TILLVERKNING:**

Druvorna handplockas läggs på tork 2-3 veckor en lätt "appassimento" och vinifieras i oktober, för att sedan lagras i stora 50 hl ekfat.



**LAGRING:**

2-3 år på slavonska 50 hl ekfat.



**FÄRG:**

Mörkröd



**DOFT:**

Fylligt av mörkröda körsbär, julkryddor, läder, fuktig tobak, honung, cederträ och en viss rökighet.



**SMAK:**

Röda körsbär, kakao, örter och en aning av torkade frukter. Detta är ett naket och elegant vin.



**PASSAR TILL:**

T ex pasta, kött och vilt. Ett vin som passar utmärkt till vardagsmaten.  
Serveras vid 18° C



**ALKOHOLHALT:** 15,5 %

**RESTSOCKER:** 2,4 g/l

**SYRA:** 6,15 g/l