

Link do produktu: <https://allewino.pl/zenato-ripassa-valpolicella-ripasso-doc-superiore-p-2065.html>

Zenato Ripassa Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Cena brutto	118,00 zł
Cena netto	95,93 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	EW 000006
Producent	Zenato

Opis produktu

OPIS

Wino ma ciemny, rubinowoczerwony kolor. Bukiet jest charakterystycznie intensywny, elegancki i długotrwały, wytrawny i owocowy, zdominowany przez wiśnie i leśne owoce. Owoce są też w ustach, dając wrażenie harmonijnej, aksamitnej, dobrze zbudowanej przyjemności, która się nie kończy.

SZCZEGÓŁY PRODUKCJI

Zbiór następuje zazwyczaj w pierwszych trzech tygodniach października. Winogrona są pozbawiane łodyg i macerowane w kadziach ze stali nierdzewnej przez 10-12 dni. Gdy fermentacja dobiegnie końca, świeże wino jest oddzielane od skórek poprzez delikatne prasowanie i pozostawione w beczkach ze stali nierdzewnej do stycznia. W tym momencie Valpolicella jest przepłukiwana i fermentowana z wyłokami Amarone przez 7-8 dni w temperaturze 25-28°C. Następnie dojrzewa przez 18 miesięcy w dębowych beczkach i wreszcie przez kilka miesięcy w butelkach, przechowywanych w kontrolowanej temperaturze.

PODAWAĆ DO

Pieczonych i grillowanych mięs oraz potraw z królika, pizzy z bogatymi dodatkami, Fiorentyny oraz twardych serów.