

Valpolicella Classico Superiore DOC "Ripasso"

Produkt: rött vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: fylligt

Producent: Azienda Agricola Fratelli ZENI

Land: Italien

Distrikt: Veneto

Alkohol: 13,5 vol %

Druvor: 40 % Corvina, 30 % Corvinone, 25 % Rondinella, 5 % Molinara

Vinifikation: Man väljer ut mogna, oangripna klasar vilka får torka i trälådor i 40 till 45 dagar. Därefter pressas druvorna. Sedan förstärks vinet med rester från tillverkningen av Amarone, dels med torkade druvor och dels med rester från jäsningsen av Amarone. Efter 18 månader på ekfat buteljeras vinet och efter 4 månader på flaska är det klart för marknaden.

Jordmån: Sandjord med stenar.

Hållbarhet: 5 år

Temperatur: Serveras vid 19° - 20°.

Färg: Varmrött till djuprött, "rubinrött".

Doft: Kryddig doft med inslag av röda bär.

Smak: Stark och fylligt med med viss strävhet.

Passar bra till: Stekt eller grillat nötkött, vilt, ostar.

Övrigt: Azienda Agricola Zeni är belägen i Valpolicella Classicoområdet öster om Gardasjön. Alltsedan 1800-talet har den tillhört samma familj och drivs idag av femte generationen. Klimatet och omgivningarna är perfekta för vinodling. Här har vin odlats sedan 1100-talet. Idag har man en modern och effektiv vinproduktion med stora kvalitetskrav.

Artikelnummer: 515

Leverantörens webbsida: www.zeni.it

