



Valpolicella Ripasso Superiore Zanoni DOC

Rött vin

Art. num: 2226

Doft:

Varm, komplex och omslutande bouquet med fruktiga toner av konfektyr, mörka bär och fat.

Smack:

Rund och fyllig smak som lyfts av en fin balans mellan syra och tanniner. Inslag av mogna röda frukter, choklad, kaffe och lite vanilj. Varm, lång och ihållande eftersmak.

Passar till:

Kombineras utmärkt till stekar, grillat kött och långkok. Nöt och vilt rekommenderas. Passar även bra till ostar med mjukare och krämigare konsistens.

Om producenten:

Pietro Zanoni driver denna familjeägda vingård belägen i det böljande bergslandskapet ovanför Verona och vid foten av alperna. Pietro är inte bara agronom, han är inte bara enolog – han är framförallt en stolt och passionerad invånare i sina egna hemtrakter.



Producent: Azienda Agricola Pietro Zanoni

Ursprung: Quinzano di Verona, Italien

Druva: 40% Corvina 40% Corvinone 20% Rondinella

Vinifiering: Jäsning på ståltank 10 dagar med kontrollerad temperatur. Därefter 4-6 dagar med druvskalen från Amarone. Naturlig malolaktisk jäsning på ståltank och barriques.

Lagring: 18 månader på franska barriques och 5 månader i flaska.

Art. num: 2226

Alc/vol: 14,5%

Avkastning 70 Qli/Ht

Produktion: ca. 8.000 fl

Antal: Flaska 750ml
