

# Valpolicella Ripasso Superiore

Art nr. 2220

## Valpolicella Ripasso Superiore DOC

<b>Karaktär</b>	Djup rubinröd färg med granatröda nyanser. Varm, komplex och omslutande bouquet varifrån fruktiga toner av konfektyr och mogna röda frukter kan härledas. Lätta inslag av tobak och vanilj. Varm, rund och fyllig smak som lyfts av en fin balans mellan syra och tanniner. Vinet avrundas av en lång eftersmak som ger en tydlig återspeglning av dofternas toner.
<b>Servering</b>	Vid ca 18 grader. Kombineras utmärkt till stekar, grillat kött och långkok. Nöt och vilt rekommenderas. Passar även bra till ostar med mjukare och krämigare konsistens
<b>Druvsort</b>	Corvinone 40% Corvina 40% och Rondinella 20%
<b>Odlingsområde</b>	Quinzano di Verona
<b>Producent</b>	Azienda Agricola Zanoni Pietro
<b>Produktion</b>	4000-5000 flaskor/år
<b>Avkastning</b>	8 ton/hektar
<b>Vinifiering</b>	Jäsning på ståltank 10 dagar med kontrollerad temperatur. Därefter 4-6 dagar med druvskalen från Amarone. Naturlig Malolaktisk jäsning på ståltank och barriques.
<b>Lagring</b>	18 månader i barriques samt 5 månader i flaska
<b>Hållbarhet</b>	Kan lagras upp till 10 år.
<b>Alkoholhalt</b>	14,50%

### ***Om vingården***

*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. Idéen som driver honom är ärligheten och som återfinns i hans Valpolicella, uppriktigheten i hans Ripasso och elegansen i hans Amarone 'Zovo'.*