

CA' de' ROCCHI®



MONTERÈ

VALPOLICELLA
SUPERIORE
RIPASSO DOP



Nazwa: Monterè | Valpolicella Superiore Ripasso DOP

Region: Veneto

Winogrona: Corvina 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%

Winnice: Pięknie położone, słoneczne winnice w rejonie Valpolicella.

Zbiory: Ręczna selekcja winogron.

Winifikacja: 10-dniowa post fermentacja na skórkach. W lutym następnego roku ... wina "Ripasso" na świeżym wytloku powstałym z właśnie zakończonej fermentacji Recioto Amarone, dając Valpolicelli bogatszą złożoność smaku.

Dojrzewanie: W amerykańskich i francuskich dębowych beczkach o pojemności 5,10,20 hektolitrów przez okres 12-18 miesięcy.

Zawartość alkoholu: 14%

Kwasowość: 5,5 g/l

Zawartość cukru: 6,4 g/l

Wytrawność: 32,3 g/l

Kolor: Bogaty, jasny, rubinowy.

Zapach: Aromat suszonej śliwki i wiśni.

Smak: Czysty smak z wytrawnym akcentem, dobrze zbalansowana i łagodna nuta tanin.

Najlepiej smakuje w połączeniu z: Szczególnie dobrany kompan do risotto (z pieczarkami, z czerwoną cykorią) lub tradycyjnym "risotto al Tastasal", wspaniale współgra także z pieczonym lub duszonym mięsem.

Temperatura serwowania: Temperatura pokojowa 20°C.

