

Fanotti

viticoltori dal 1860



Valpolicella Ripasso

Type de vin:
vin rouge

Dosage:
0,75 l

Couleur:
rouge rubis soutenu avec des reflets rouges

Arôme:
velouté, chaud, raffiné, de rouvre

GOÛT:
velouté, chaud, raffiné, de rouvre

Zone de production:
Valpolicella classique, zone San Pietro Incariano

Système d'exploitation:
pergola véronaise

Raisins:
Corvina véronaise 65%, Rondinella 20%, Molinara 5%, autres 10%

Terrain:
tufacé, argileux et calcaire

Vinification:
La fermentation se passe dans réservoirs. En février il y a une macération sur le marc de raisin de l'Amarone (« Ripasso »).
L'affinement termine dans des tonneaux en rouvre

Degré alcoolique:
14,5 % Vol.



COMBINAISON:

excellent avec les rôtis, bœuf braisé et viande de bœuf en général.

Excellent avec des fromages faits.

servir à une température de 17 - 18°C. Déboucher quelques heures avant le repas