

Zonin Ripasso Valpolicella Superiore

Piirkond: Valpolicella, Veneto

Kraad: 13

Tootekirjeldus: “Ripasso” on traditsiooniline tehnika, kus veini teine fermentatsioon toimub kokkupuutes soojade, pressitud “amarone”marjade kestadega. Vein küpseb 1 aasta sloveenia tames ja 6 kuud pudelis.

Aroom: Kerkivad esile ahvatlevad kirsinüansid, šokolaad.

Maitse: On harmoonias, hea tugevusega, järelmaitse pikk ja puhas.

Toidusoovitused: Sobib suurepäraselt erinevate lihade ja küpsete juustudega.

Serveerimistemperatuur: 17-18C

HIND 16,00.- €

