

Cecilia Beretta Valpolicella Superiore Ripasso 75cl

Tootja: CECILIA BERETTA

Päritolumaa: Itaalia

Maht: 0.75 L

Alkoholisaldus: 13.5 %

Lühiiseloostus: Värv: rubiinpunane, sinaka alatooniga. Aroom: küps must kirss, šokolaad, röst, lagritsat, kirsimandlit, põldmarja ja nüanss kuivatatud musta ploomi. Maitse: täidlane, rohke, pehmed puuviljad, ümar. Järelmaitse pikk, pehmed tanniinid ja õrn kirsiphapikus. Sobivus toitudega: suurepärase suitsetatud lihast valmistatud eelroad, samuti hea grillihaga ja barbecue'ga.

Serveerimistemperatuur: 16 – 18°C. Bordeaux punaveiniklaas.

Valmistamise eripära: marjad purustatakse, kääratakse koos kestadega 15 päeva 25°C juures, peale seda hoitakse roostevabamahutis kuni veebruarini, seejärel segatakse vein Amarone kestadega ja kääratakse uuesti. Peale teist kääritamist valatakse vein erineva suurusega ja röstiga tammevaatidesse 12 kuuks. Peale seda setitatakse ja pudeldatakse.

Lõpuks arendatakse veini veel pudelites 8 – 12 kuud enne müügivõrku saatmist.

Detailne iseloostus:

Viinamarjasort: Corvina 65%, Corvinone 5%, Rondinella 20%, Negrara 10%. Pinnas lubjakivine, savine, mergel.

Tootja: Cecilia Beretta on kui suurim ja kauneim juveel Verona veinifirma Pasqua Group kroonis. Cecilia Beretta loodi 1980 a. alguses. Firma nimi pärineb kauni Villa Beretta järgi mis ehitati 17 saj. krahv Giuseppe Beretta poolt ida Valpolicella alale, Mizzole'sse.

Päritolu & maa: Valpolicella Superiore Ripasso (Verona kirde suunas asetsevad veiniaiad) DOC (kontrollitud päritoluga kvaliteetvein). Itaalia.

HIND 25,00.- €

