

Cecilia Beretta Ripasso



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	4440201
Vinmonopol pris:	kr 169,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvin - Italia, Veneto, Valpolicella

Produsent: Az. Agr. Cecilia Beretta

Webside: <http://www.ceciliaberetta.it>

Produsentbeskrivelse:

Den lille eiendommen, Cecilia Beretta, ligger i hjertet av Valpolicella Classico, og den ble født på 1980-tallet. Som en av de første produsentene i området så begynte de å beplantet sine vinmarker med dobbelt gouyot, noe som de fleste produsenter har gått over til i dag.

Produktinformasjon:

Cecilia Beretta Ripasso har gjennomgått en annengangs fermentering på bunnfallet av Amarone, og produksjon er kun 30-40 000 flasker per år.

Smaksnotater:

Granatrød farge, duft av mørke kirsebær, plommer, lett tørkede bær og krydder. Fyldig, konsentrert og fruktig vin med god syre, lang ettersmak og bløte, integrerte tanniner. En meget elegant vin.

Årgang:	2017
Druetyper:	65 % Corvina, 20 % Rondinella, 10 % Negrara, 5 % Corvinone
Klassifikasjon:	DOC Valpolicella Superiore
Vinifikasjon:	Druene presses og fermenterer i 15 dager ved 24-25 grader. Vinen lagres på tank før den igjen fermenterer på bunnfallet av Amarone i februar.
Alkohol:	13.5 %vol
Sukker:	9 g/l
Syre:	6 g/l
Serveringstemp.:	17-19 °C
Lagring:	12 mnd på eikefat og 8-12 mnd på flaske
Holdbarhet:	4-6 år fra angitt årgang