

Speri Valpolicella Classico Superiore Ripasso



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	118001
Vinmonopol pris:	kr 219,90

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

Rødvinn - Italia, Veneto, Valpolicella

Produsent: Speri Viticoltori

Webside: <http://www.speri.com>

Produsentbeskrivelse:

Familien Speri kom til Valpolicella for syv generasjoner siden og lager vin kun fra egne vinmarker, ca 60 hektar i hjertet av Classico. Fra 2015 er Speri vinmarkene økologisk sertifisert. Luca er yngstemann i familien og setter sin stolthet i å lage vin slik farfar gjorde det.

Produktinformasjon:

En klasisk Ripasso, laget med kun én "passo", og har dermed beholdt den opprinnelige friske fruktigheten, samtidig som den har fått økt kompleks frukt av kontakten med Amarone-restene.

Smaksnotater:

Dyp rubinrød. Intens og åpen aroma av moreller, urter og lakris. Tørr, fast og frisk Ripasso med lang, rund ettersmak

Årgang:	2017
Druetyper:	70 % Corvina Veronese, 20 % Rondinella, 10 % Molinara
Klassifikasjon:	DOC Valpolicella Classico Superiore
Vinifikasjon:	Laget med RIPASSO-metode, altså Valpolicella-vin som får litt tid sammen med skall og steiner fra Amarone og dermed får mer kompleks, fruktig aroma og kryddertoner, sammen med ekstra friskhet. Speri bruker kun én "passing", ikke to som lovverket åpner opp for. Vinifikasjon på ståltank og sement, lagring på store eikefat i 12 mnd.
Alkohol:	13.5 %vol
Sukker:	4,0 g/l
Syre:	5,5 g/l
Serveringstemp.:	16 - 18
Holdbarhet:	3 -5 år