

Astoria Valpolicella Ripasso DOC



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:

I kasse: 6
Emballasje: Glass

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

Rødvinn - Italia, Veneto, Valpolicella

Produsent: Astoria

Produsentbeskrivelse:

Paolo og Giorgio Polegato som grunnla Astoria i 1987 kommer fra en gammel vinmaker familie i Veneto. De gjorde seg bemerket tidlig og er i dag en av de ledende produsentene av Prosecco i DOCG appellasjonen Conegliano – Valdobbiadene.

Produktinformasjon:

Ripasso viner lages i Nord Italia, i regionen Veneto. Området heter Valpolicella og det lages flere forskjellige typer vin derfra. Ripasso er en vin der man bruker forskjellige lokale druer. Man gjærer vinen- som da blir en 'vanlig' Valpolicella. Etter det tilsetter man restene av skall fra produksjon av Amarone for å gi vinen mer kompleksitet, fylde og alkohol. Amarone er vin der man bruker tørkede druer og som blir meget sødmefull og rik.

Ripasson er en perfekt mat vin, da den både har kompleksitet, friskhet og en touch av sødme. Den er ikke like heftig som storebror Amarone, og ikke like lett som en Valpolicella.

I Astoria Valpolicella Ripasso DOC er det brukt druer med naturlig høyt sukkerinnhold for å gi en kompleks og rik Ripasso. Vinen gjæres forsiktig med en spesiell metode der du unngår de mest agresvie tanninene. Annegangsgjæring på Amarone skall på 28 grader. Vinen er modnet på ståltank og store eikfat, og sluttresultatet er en kompleks og nydelig balansert Ripasso.

Smaksnotater:

Kompleks duft av møde kirsebær og mørke bær, sammen med et hint av krydder og vanilje. Vinen har myke tanniner og en lett friskhet som gir vinenen et meget behaglig og balansert uttrykk. Sitter godt lenge og har en kryddrete og juicy smak.

Årgang: 2017
Druetyper: Corvina 60%, Corvinone 30%, Rondinella 10%

Klassifikasjon: Valpolicella Ripasso DOC

Vinifikasjon: I Astoria Valpolicella Ripasso DOC er det brukt druer med naturlig høyt sukkerinnhold for å gi en kompleks og rik Ripasso. Vinen gjæres forsiktig med en spesiell metode der du unngår de mest agresvie tanninene. Annegangsgjæring på Amarone skall på 28 grader. Vinen er modnet på ståltank og store eikfat, og sluttresultatet er en kompleks og nydelig balansert Ripasso.

Alkohol: 14.0 %vol

Sukker: 7 g/L

Syre: 5,6 g/L

Serveringstemp.: 16-18 °C

Lagring: Store eikfat og ståltank