MONILE RIPASSO VALPOLICELLA Supérieur DOC 2019

Spécialité par lot

Région : Vénétie

Cépages : 60% Corvina, 40% Rondinella

Vinification : À la fin de la première fermentation, le vin utilisé pour l'élaboration du DOC Valpolicella Classico Superiore est mis en contact avec le marc et le jus de raisin séché de la même variété déjà utilisée pour la fabrication de l'Amarone; un tel contact conduit à une seconde fermentation de 6 à 12 jours et confère au vin plus de complexité, de teneur en alcool et de corps. Après la fermentation malolactique, le vin est vieilli pendant environ 10 à 12 mois en fûts de chêne slaves (80%) et en fûts de chêne français (20%), avant d'être laissé à affiner en bouteilles pendant 6 mois.

Dégustation : Les toutes premières sensations olfactives perçues sont celles de fruits mûrs, de confiture et de cerises. Ce qui frappe est la persistance incroyable qui se poursuit en bouche, où toute la puissance de ce vin, avec ses tanins souples et son corps élégant, est pleinement appréciée.

Service : Excellent avec les plats de pâtes et la viande rouge grillée. Il peut également être servi avec du fromage et du gibier moyennement âgé. Devrait être servi à une température de 18-20 ° C. Déboucher au moins deux heures avant de servir.

Taux d'alcool : 13,5%.

Code : 10704010
Prix : 21,40$
Prix licencié : 18,61$
UVC : 12

Montalvin – 400 Laurier O. Suite 300, Montréal, QC H2V 2K7 - tél : (514) 274-5115 fax : (514) 274 5339
montalvin@montalvin.com / www.Montalvin.com

2023-05-30