

# Le Muraie Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC

Dense - authentique - le petit Amarone

<b>Origine</b>	<b>Cépage</b>
Valpolicella	
<b>Producteur</b>	<b>Type de fermeture</b>
Azienda Agricola F.lli Recchia	
<b>Millésime</b>	<b>Maturité de dégustation</b>
<b>Taille de bouteille</b>	<b>Température de service</b>
<b>Teneur en alcool</b>	<b>Numéro d'article</b>
	21695720
<b>Culinaire</b>	<b>Élevage</b>
Rôti de porc, gibier à plumes, fromages	

## À PROPOS DU VIN

Les vignobles de la Az. Recchia se trouvent dans la DOC Valpolicella Classico. Les vignes de Corvina, Molinara et Rondinella s'enracinent sur des collines en pente douce soutenues par des murs de pierres. Dès 1906 Giovanni Recchia a fondé une petite cave à Jago, sur les collines au-dessus de Negrar. Dans le processus d'élaboration des ripassos le vin déjà fermenté et fini est soumis à une deuxième fermentation sur un marc d'amarone qui lui apporte beaucoup de structure et de fruit. La complexité augmente, mais aussi l'alcool (ripassare = repasser).

Qualité: Un petit Amarone de caractère, vineux et rond.

## DESCRIPTION

### Couleur

Couleur: Rouge rubis dense avec des reflets rougeâtres moyens.

### Aromatique

Aromatique: Bouquet aromatique intense, de cassis, fins arômes torréfiés, des arômes de café, confits, fins arômes boisées, en finale animal, cuir.

### Corps

Corps: Attaque longue et souple, acidité forte, rond et concentré en bouche, avec des notes fruitées et boisées.

  
*SCHERER & BÜHLER AG*

Téléphone +41 41 377 11  
22  
bestellungen@scherer-  
buehler.ch



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)