

Le Muraie Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC

Dense - authentique - le petit Amarone

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

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).

Rôti de porc, gibier a plumes, fromages

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.

Impression générale

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



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch