Ripassa Valpolicella Zenato Superiore

Veneto -

Zodra de gedroogde druiven voor de Amarone van de wijnmakerij zijn gefermenteerd, wordt een topselectie van Valpolicella-druiven "overgebracht" (ripassa) over de Amarone-pulp, wat resulteert in een tweede korte fermentatie. Dit helpt bij het verkrijgen van een hoger alcoholgehalte, diepere kleur en rijkere smaak en aroma. Na rijping in Franse tonneaux gedurende 18-20 maanden, wordt de wijn nog eens 6 maanden in de fles gerijpt voordat hij wordt vrijgegeven. Het proces zorgt voor een verfijnde en geconcentreerde wijn, uiterst glad en fluwelig, met levendige aroma's van rood fruit. Op het gehemelte levert het fruitige tonen en elegante tannines met hints van chocolade en specerijen. Ripassa heeft in de loop der jaren een zeer belangrijke rol gespeeld in de evolutie van de wijnmakerij Zenato.



Proefnotitie

Een diepe robijnrode kleur. Het boeit met zijn aroma's van rijp rood fruit, zoals kersen en pruimen, aangevuld met subtiele tonen van kruiden en tabak. In de mond onthult het een volle body met fluweelzachte tannines en een aangename zuurgraad, wat resulteert in een zijdezachte textuur en een langdurige afdronk. Deze wijn is perfect in balans en biedt een onvergetelijke ervaring voor elke wijnliefhebber.

Drinken bij

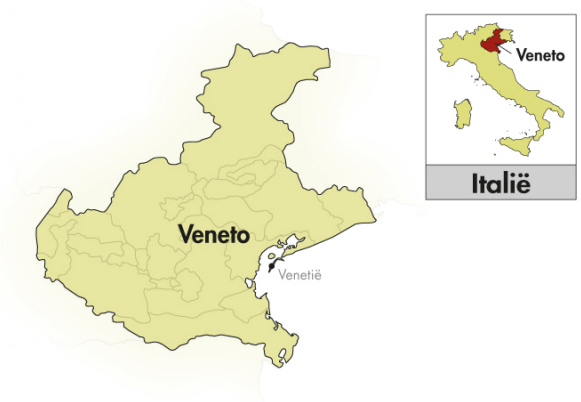
Gegrild rood vlees, stoofschotels, rijpe kazen of zelfs met rijke pastagerechten.

Houdbaarheid

Tot vijf jaar na de oogst.

Druivenrassen

Corvina Veronese, Rondinella



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl