

Ripassa Della Valpolicella



Een mooie, diepe robijnrode kleur en een intense en elegante neus van pruimen, mokka, gekonfijte vijgen, zoete specerijen en een vleugje cacao. Mooie balans en fluweelzacht met een mooie structuur

Rating: Not Rated Yet

Price

20,20 €

[Ask a question about this product](#)

Manufacturer [Zenato](#)

Description

De Ripassa van Zenato is het kleine broertje van het vlaggenschip van de streek, de Amarone. Men bedacht dit concept toen door de grote vraag naar Amarone de prijzen van deze wijn de pan uit rezen. Amarone krijgt zijn enorme concentratie door de druiven te laten indrogen. Voor Ripassa gebruikt men een deel van deze most en een deel vers geoogste 'gewone' Valpolicella, dit laat men dan samen opnieuw vergisten waarna de wijn nog 18 tot 24 maanden op houten vaten verder rijpt. De wijn is een blend van ongeveer 85% Corvina, 10% Rondinella en 5%

Rood: Ripassa Della Valpolicella

Oseleta.

Een mooie, diepe robijnrode kleur en een intense en elegante neus van pruimen, mokka, gekonfijte vijgen, zoete specerijen en een vleugje cacao. Mooie balans en fluweelzacht met een mooie structuur

Reviews

There are yet no reviews for this product.