

ZENATO RIPASSA 3 LTR.



Druivenrassen en vinificatie

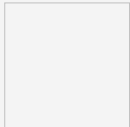
De Ripassa is het kleine broertje van het vlaggenschip van de streek, de Amarone. Men bedacht dit concept toen door de grote vraag naar Amarone de prijzen van deze wijn de pan uit rezen. Amarone krijgt zijn enorme concentratie door de druiven te laten indrogen. Voor Ripassa gebruikt men een deel van 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 Corvina, Rondinella en Oseleta.

Proefnotitie

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. Een verbluffend lekker glas!

Wijn/spijs

Heerlijk bij wildgerechten, gegrild en gebraden vlees, salami en gerijpte kazen.

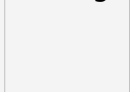


PRODUCENT

Zenato

<p>Het begon allemaal in 1960 toen Sergio Zenato, gedreven en ambitieus, ging experimenteren met nieuwe technieken op het gebied van wijn produceren. Hij investeerde in inheemse wijnstokken om op die manier wijnen van de hoogste kwaliteit te verkrijgen. Tegenwoordig zetten zijn vrouw Carla, samen met hun kinderen Alberto en Nadia, Sergio's onderneming voort met hetzelfde enthousiasme en toewijding. Zij maken de Zenato wijnen een begrip in meer dan 60 landen in de wereld. </p>

Info logo



INFO

Productnummer	5111/21	Ei allergenen	Nee
Land	Italië	Melk allergenen	Nee
Gebied	Veneto	Sulfiet allergenen	Ja
Subgebied	Valpolicella	Gluten allergenen	Nee
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	14	Biologisch	Nee
Restsuiker	0	Aantal per verpakking	1
Zuurgraad	0	GTIN product	8005631100480
PH Waarde	0		
Inhoud	3		