



KYRENIA

VALPOLICELLA RIPASSO DOC

ÅRGÅNG: 2019

ART. NR. 71563

FAKTA OM VINET



DRUVOR: 45 % Corvina, 35 % Corvinone, 15 % Rondinella och 5 % Oseleta



TILLVERKNING:

Druvorna odlas i Valpolicella och skördas för hand. Skörden sker då varje druvsort har nått sin perfekta mognadsgrad. Efter pressningen sker jäsningen i ståltankar. En andra jäsning sker sedan med jäst- och skalresterna från Amarone D.O.C.G., enligt den traditionella Ripassometoden. Efter 15 dagar tappas vinet av, för att lagras på ovala slavonska ekfat under ca 30 månader. Vinet får efter lagring en karakteristiskt kraftigt röd färg och visar en fin balans mellan fräschhet, fruktighet, syra och komplexitet.



LAGRING:

30 månader, på ovala slavonska ekfat.



FÄRG:

Djupt rubinröd.



DOFT:

Intensiv och med komplexa toner av röda frukter.



SMAK:

Mörka röda frukter, toner av cederträ och lakrits. Ett elegant, balanserat vin.



PASSAR TILL:

Charkuterier och rätter med grillat kött eller pastarätter. Ensamt som meditationsvin med en bit lagrad hårdost. Serveras vid 18° C



ALKOHOLHALT: 13 %

RESTSOCKER: 3 g/l

SYRA: 5,8 g/l

TORRSUBSTANS: 28 g/l

SULFITER: 110 mg/l