



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2016, BEGALI

Lavet på 65 % Corvina, 30 % Rondinella og 5 % andre lokale druesorter. Høstet i hånden og tilsat amaronekvas for en andengæring. Derefter lagret et år på store (2000 l.) egetræsfade.

Har netop den kombination af frisk kirsebærfrugt og det fløjlsbløde rosinpræg, man får fra Amarone, som gør en Ripasso til noget særligt.

God madvin til de fleste kødretter - prøv den til lammekebab med spidskommen og citron.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Italien

OMRÅDE:
Valpolicella

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2025

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Fjerkræ Gris Lam