



ITALIE DOC VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2016 DAL CERO

Pays : Italie
Région : Veneto
Sous région :
Cépage(s) : corvina, corvinone, rondinella, molinara

Note de dégustation :

Ce vin présente des arômes intenses de fruits bien mûres (cerises, fruits à noyaux). En bouche, ce vin charnu aux tanins veloutés et soyeux est parfaitement équilibré. Ses arômes fruités très séducteurs seront les compagnons parfaits de mets parfumés aux fruits rouges.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : peut être conservé 8 ans dans...
Suggestion(s) gastronomique :



Parfait avec des viandes goûteuses et corsées : canard, gibiers (biche, faon), bœuf et fromages à croutes lavées et fromages à pâtes persillées.

Commentaires du sommelier :

La technique dite « Ripasso » apporte au vin plus d'intensité et de complexité aromatique au vin, tout en lui conférant plus de corps et de richesse. Il s'agit en fait de faire refermenter le vin rouge léger d'appellation Valpolicella en présence des peaux des raisins de l'Amarone (vin rouge sec et puissant, à base de raisins séchés) après que ces raisins très concentrés aient été pressés.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

