



ITALIE DOC VALPOLICELLA RIPASSO
SUPERIORE 2018 " CILIEGI " ILATIUM
MORINI

Pays : Italie
Région : Veneto
Sous région :
Cépage(s) : 70% corvina et corvinone, 20% rondinella, 10% oseleta et croatina

Note de dégustation :

Vin rouge de couleur grenat soutenue. Le nez est intensément fruité, évoquant la cerise confite, le kirsch et la confiture de fraise. La bouche est riche, ronde et charnue.
Finale longue, fruitée et savoureuse.



Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée ou rouge (canard, bœuf, gibier). Fromages forts (Herve, Roquefort)

Commentaires du sommelier :

Magnifique Valpolicella Ripasso, un des joyaux de la Vénétie, produit grâce à la technique si rare et si singulière que celle de la "repasse" (Ripasso en italien) consistant à faire refermenter un Valpolicella sur les peaux de raisins d'Amarone. Le résultat est bluffant ! Il vous sera difficile de résister devant son fruité si charmeur et sa structure suave et savoureuse !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

