



ITALIE DOC VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2022 MONTE SANTOCCIO

Pays : Italie
Région : Veneto
Sous région :
Cépage(s) : 40% corvina, 30% corvinone, 20% rondinella, 10% molinara

Note de dégustation :

Splendide couleur rubis, brillante et lumineuse. Nez très fin, évoquant les fruits rouges (framboises, cerises) ainsi que les mûres et une note florale très agréable. Bouche charnue, avec une très légère présence tannique, une structure moyenne et un caractère fruité savoureux. Equilibre toujours parfait, véritable marque de fabrique du domaine Monte Santoccio. Un Ripasso élaboré, fruit d'un travail minutieux et réfléchi.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des viandes gouteuses (canard, bœuf, gibier à plume).
Eventuellement avec une garniture fruitée (cerise, airelles, poires au vin).
Plateau de fromages affinés.

Commentaires du sommelier :

Nicola Ferari apprécie et crée des vins aériens, aux tanins délicats et au fruité encore frais et croquant. Sur papier, on s'éloigne du style connu des Ripasso, souvent riche, au fruité confit et concentré. Ces fameux vins de Valpolicella sont élaborés grâce à une seconde macération et fermentions : la repasse (ripasso en italien). Celles-ci font suite à l'ajout des peaux de raisins séchés de l'Amarone dans du Valpolicella classique. C'est sans compter sur le talent incroyable de ce vigneron qui propose un Ripasso au caractère très bourguignon. Un vin sec, au fruité intense mais croquant, un vin savoureux et sans lourdeur qui ne manquera pas de vous séduire ainsi que tous vos convives.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

