



NINO ARDEVI

Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Origine : Veneto Italie.

Cépage(s) : Corvina, Rondinella, Corvinone .

Millésime : 2018/19

Élevage : En cuve inox & 12 mois en fûts de chêne.

Bouteille : Lourde .

PRESENTATION :

Ripasso est un terme utilisé pour la refermentation des raisins sur les lies d'Amarone, ce qui donne au vin une couleur plus profonde, du corps et des arômes intenses .

La récolte manuelle a généralement lieu dans la seconde moitié de septembre voir en octobre.

A l'arrivée en cave, les raisins sont égrappés et foulés, avant de procéder à la fermentation et macération en cuves inox à température contrôlée. Vient ensuite l'élevage de 12 mois en fûts de chêne et de minimum 6 mois en bouteille avant la commercialisation .

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Rouge pourpre intense avec une nuance grenat .

Nez : Le profil aromatique est composé de notes de fruits des bois et d'épices douces.

Bouche : En bouche , on retrouve un vin plein, enveloppant, harmonieux, doté de fraîcheur et de sapidité, avec des tanins fondus et sans excès de sucre Belle surprise !

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Si vous décidez de vivre la dolce Vita, ce Ripasso Superiore est recommandé avec un rôti de bœuf en croûte de sel, la belle pièce de viande grillée, des penne all'amatriciana , super avec un plateau de fromages.

Coup de cœur : Corsé (mais pas trop) , avec des tanins soyeux et un bouquet complexe avec des notes de prunes et de fruits rouges mûrs... Bref on s'éclate avec des pâtes au gorgonzola !!!!



ProWines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be