

ויואלדי ריפאסו

Vivaldi Ripasso אזור גידול :
וואלפוליצ'לה, ונטו. גפנים בנות 15-25 שנה.
זני ענבים : קורבינה, קורבינונה, רונדינלה
תהליך ייצור : ייצור ריפאסו מסורתי הכולל הפרדה, ריסוק ותסיסה במיכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה תוך ערבוב יומי עם הקליפות. לאחר מן הוספו למיכל ענבים מיובשים לתסיסה שניה במשך 15 יום תוך ערבוב קבוע עם הקליפות. היין מתיישן מספר חודשים בחביות עץ לפני הביקבוק. **על היין:** בעל גוון אדום עז וניחוחות של פרי אדום בשל ותבלינים אקזוטיים ברקע. יין עשיר ומלא עם אופי פירותי מרוכז ומרקם רך ועגול.



תכונות המוצר

איטליה	ארץ:
קורבינה, רונדינלה, קורבינונה	זן ענבים:
ויואלדי	יקב:
לא כשר	כשרות:
חצי יבש	מידת יובש:
750 מ"ל	נפח:
יין אדום	סוג יין: