

ריפאסו קלאסיקו סופריורה

Valpolicella Ripasso Classico Superiore אזור גידול: ונטוון
 ענבים: 45% קורבינה, 30% קורבינונה, 15% רונדינלה, 10% מרלו תהליך ייצור: בציר ידני של האשכולות הבשלים ביותר. השריה ותסיסה במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה. תסיסה שניה עם ענבי אמרונה מיובשים. התיישנות בת 12 חודשים בחביות עץ גדולות בנות 500, 500,2 ו- 5,000 ליטר. על היין: בעל עושר ניחוחות וטעמים של פרי יער בשל לצד רעננות רבה ואיזון מצוין. ריפאסו קלאסי איכותי ומרשים.



תכונות המוצר

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