Tenuta Vignega Valpolicella Ripasso Superiore

Ett kryddigt vin odlat på sluttningarna i vackra, nordöstra Verona i vindistriktet Valpolicella. Vinet har en hög kvalitet och välutvecklad smak och passar till det mycket. Dessutom är det ekologiskt odlat: inte undra på att det blivit en storsäljare världen över!

159,00 kr



VINTYP	Rött vin
PRODUCENT	Az. Agr. Bettili Cristiana
LAND	Italien
REGION	Valpolicella DOC
DRUVOR	Corvina, Rondinella
SAMMANSÄTTNING	80% Corvina, 14% Roninella, 5,5% Molinara, 0,5% Oseleta
ÅRGÅNG	2024
VOLYM	750 ml
ALKOHOL	13,5 %
SOCKER	6 g/l
FÖRSLUTNING	Naturkork
FÖRPACKNING	Glasflaska
SORTIMENT	Fast sortiment
ARTIKELNUMMER	304001

SMAKPROFIL

Tenuta Vignega är ett ursprungstypiskt Ripasso-vin från Valpolicella gjort på druvorna Corvina, Rondinella, Molinara och Oseleta. Doften och smaken bjuder på en härlig intensitet med inslag av körsbär, jordgubb, blåbär, plommon, örter, vanilj och kanel. En av många saker som gör Ripasso-viner unika, förutom sin kraftfulla smakrikedom, är att det är lätta att para ihop med mat. Tenuta Vignega passar till många olika maträtter men satsar du på grillat kött eller tomatbaserade rätter så har du en riktig topmatch.

OM VINET

Mörk, röd färg.

- Passar till: Buffémat, Fläsk, Grönsaker, Lamm
- Produktionsmetod: Vinet får en andra jäsning tillsammans med druvrester från Amarone eller Recioto. Ripasso-metoden ger vinet större fyllighet, djup och alkoholhalt.
- Odlingsområde: Valpolicella ligger norr om Verona i nordöstra Italien. Beteckningen Valpolicella Ripasso används för viner gjorda med ripassometoden, medan Superiore kräver högre druvmognad vid skörd och en viss lagringstid.