

DRINKS.

La Giarretta Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40778620
Alcool	14.6%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vérone, Vénétie
Embouteilleur	Cantina La Giarretta, Via del Platano 12, 37020 Valgatara, Marano di Valpolicella, Italia
Marque	La Giarretta
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	29 mois
Dégustation	Transmet des impressions de bois de chêne, de tabac, de vanille, de terre, de fumée, de cuir, de cerises, de baies sombres, de raisins secs, de fruits secs et d'herbes aromatiques.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Corvina, Rondinella et Corvinone
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Formeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	charcuterie, grillades, viandes rouges

Description

À la fin des années 1950, Bruno Vaona a fondé sa propre cave dans la région de Valpolicella, qui est restée dans les mains de la famille depuis lors. La cave propose plusieurs vins DOC dans sa gamme, qui sont désignés comme Amarone, Recioto ou Ripasso. Le Valpolicella Ripasso Classico Superiore est obtenu par une seconde fermentation du Valpolicella Classico sur le marc d'Amarone. Le vin mûrit ensuite dans le bois pendant deux ans, puis est affiné en bouteille pendant au moins cinq mois supplémentaires, ce qui lui procure des arômes passionnants. Le Ripasso de La Giaretta, idéalement servi à une température de 18°C, accompagne à merveille les plats de viande et de charcuterie. Il peut être conservé jusqu'en 2029. En bouche, le Ripasso n'est pas aussi puissant qu'un Amarone, mais il s'en rapproche beaucoup, c'est pourquoi il représente le choix idéal pour les buveurs de vin qui trouvent le Valpolicella trop léger et l'Amarone trop lourd.