



Valpolicella Classico Superiore Ripasso Semonte Alto

Venturini

- en af de 12 "Amarone Families"

■ Produktionssted:

Druerne kommer fra Semonte Alto i det bjergrige Valpolicella. Ca. 250 m over havets overflade.

■ Druesort og hvad der kendetegner denne:

70 % Corvina, 20-25 % Rondinella og 5-10 % Molinara med en meget ren og behagelig smag.

■ Vintype:

Vinen er hurtigt blevet populær fra producenten, for den har det hele. Den er rund, blød og varm med mørke søde bær i smagen, som forventes i italiensk kvalitetsvin.

■ Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):

1. uge i oktober.

■ Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:

En Ripasso laves på Superiore-klassificerede druer, der hældes over kvaset fra Amarone. 12 måneders lagring på slovenske træfade og herefter 6 måneder på flaske inden frigivelse.

■ Hvor stor er produktionen:

25.000 flasker pr. år.

■ Alkohol %:

14,0 %.

■ Hvad passer vinen til:

Vi anbefaler vinen til fisk, pasta, kødretter.

■ Temperatur til servering:

Bør serveres ved en temp. på ca. 18° C. Åbnes 1 time før brug.

■ Drikkeklar eller med fordel gemmes:

Vinen kan drikkes nu, men kan gemmes til 2022.



Pris ved 1 fl. **120,-**

Pris ved 6 fl. **110,-**

dine vine kendetegner

Unikke vine som vi selv importerer til Danmark fra små vinhuse, hvor der kæles for detaljerne.

Value for money - alle vinene er bedømt af "lokalt ekspertpanel" som vurderer alle vinene til en højere salgspris.

Vin er en smagssag men samtidig også en tillidssag - vi sælger ikke vine, vi ikke selv vil drikke.

Vores vine skal ikke være for komplicerede, det betyder at vi primært vælger vine der er "let drikkelige".

Direkte import fra producentens kældre, betyder lavere pris til dig.

Vort salg er langt hen af vejen baseret på "selvbetjening" - vores grundige beskrivelser af vinene skulle gerne betyde, at du trygt kan vælge vin til netop dit behov eller smag.