

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Ripasso Saustò

Valpolicella Classico Superiore DOC

Azienda Monte Dall'Ora



Région : Vénétie, Italie.

Appellation : Valpolicella Classico Superiore DOC.

Domaine : Azienda Monte Dall'Ora.

Cépages : 5% Molinara, 5% Oseleta, 20% Corvinone, 30% Rondinella, 40% Corvina Veronese

Millésime : 2015

À déguster jusqu'en : 2030

Robe : rouge cerise, foncée, brillante aux reflets grenat.

Nez : intense et complexe, sur des notes de cerise noire, d'amande, de quinquina et de moka.

Bouche : l'attaque est volumineuse, puis une belle fraîcheur se développe, soutenue par des tannins fins, sur des notes de kirsch, d'amande et de réglisse en finale.

Conclusion : un Sausto harmonieux et suave. le petit frère de l'Amarone!

Service : servir à 17°C. Magret de canard rôti aux griottes, filet de porc au four caramélisé au miel.

Le Ripasso est à mi-chemin entre le Valpolicella et l'Amarone. Le Valpolicella est un rouge vinifié de manière standard. Pour l'Amarone, les raisins sont séchés sur des claies en bois avant d'être pressés. Pour le Ripasso, un Valpolicella normal est "repassé" sur le marc (peaux et pépins) de l'Amarone (et parfois du Recioto, un vin de dessert) pour faire une deuxième fermentation. Cela augmente le degré alcoolique, la teneur en tannins et le potentiel de vieillissement.

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 150 cl, Carton 1x150 cl

Réf. : 90744 150 2015 **Prix membre :** 69.60

Prix catalogue : 77.30