Mara 2020

Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Produit Régulier

Région: Vénétie

Cépages : 75% Corvina, 20% Rondinella, 5% Negrara/Rossignola

Vinification : La technique du « Ripasso » est une pratique traditionnelle du Valpolicella, et consiste à conserver les vins du millésime de la même année ou ceux des années précédentes sur marcs fermentés de raisins secs utilisés pour produire l'Amarone. Essentiellement, cela vise à améliorer le vin Valpolicella, issu d'un assemblage de raisins composé d'environ 70 à 75 % de Corvina Veronese, 20 % de Rondinella et 5% Negrara/Rossignola, avec extraction des arômes, tanins et couleur des marcs séchés fermentés pour obtenir l'Amarone. Ce processus dure 15 à 18 jours et la Valpolicella acquiert couleur, structure, parfum et tanins, ainsi qu'un taux d'alcool plus élevé que le vin original. Après son retrait définitif en février et mars et après avoir subi sa fermentation malolactique, le vin commence la période de vieillissement selon la tradition, afin d'obtenir équilibre et rondeur, gardant son fruité originel. Le vieillissement est complété par un repos en bouteilles.

Dégustation : Au nez quelques fruits rouges séchés et épicés. Les notes des cerises savoureuses marquent la première impression de ce vin accessible et fruité Ripasso avec une bouche moyennement corsée. Finale soyeuse et juteuse.

Accords : Il s'accorde parfaitement avec les viandes grillées et en ragoût. Servir à une température de 18-20°C. Déboucher au moins deux heures avant de servir.

Code : 10703834
Prix : 19,95$
Prix licencié : 18,60$
UVC : 12

Montalvin – 400 Laurier O., Suite 300, Montréal, QC H2V 2K7 - tél : (514)274-5115
montalvin@montalvin.com / www.Montalvin.com