

Corte Aleardi Montepala Ripasso 2018



Unités : 12 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Corte Aleardi
Appellation	DOC Valpolicella Classico Superiore
Région	Vénétie
Couleur	Rouge
Intensité	Corsé
Temps de Garde	5 à 8 ans
Encépagement	65 % Corvina 10 % Rondinella 25 % Corvinone
Viticulture	Biologique
Vinification	L'appellation Ripasso, associée au vin Valpolicella, désigne une refermentation du vin sur des lies d'Amarone. Ce processus donne plus de caractère et de corps au vin et élève son degré alcoolique.
Élevage	Après la refermentation, le vin est vieilli en barriques de chêne de 30 hectolitres pour au moins 18 mois.
Ce qui le rend unique	D'un beau rouge rubis profond, nous avons un nez des notes de cerise, prune et réglisse et des notes d'épices tels le poivre et la cannelle. Ce vin sera parfait avec les viandes grillées et braisées ainsi qu'avec les fromages.