

VINHO TINTO RIPASSO VALPOLICELLA DOC VINI DEI CARDINALI

País de Origem	Itália
Região	Colinas de Valpolicella, Província de Verona
Produtor	Bosco
Safra	2018
Castas	Corvina Rondinella Molinara Oseleta
Temp. Serviço	14 a 16°C
Guarda	10 anos
Harmonização	Carnes vermelhas grelhadas e assados Queijos envelhecidos
Análises	Álcool: 13,57% Acidez: 4,97g/l Açúcares Totais: 1,40g/l
Vinificação	As uvas são colhidas manualmente ao fim de setembro. O mosto é fermentado por 9 dias em tanques de aço e depois é adicionado às peles das uvas que fermentaram o Amarone por 12/13 dias com contínua remontagem.
Notas de Prova	Vinho de coloração rubi profunda. No nariz, apresenta notas de pimenta preta e um toque de uva passa. No paladar é muito intenso, especiado e com notas de cereja madura.



Cód. 24591