

## Valpolicella Ripasso



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Veneto
<b>APELACJA</b>	Valpolicella Ripasso DOC
<b>SZCZEP</b>	Corvina, Molinara, Rondinella
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Aromat czystej, dojrzałej wiśni oraz kompotu ze śliwek.

### Smak:

Na podniebieniu gęste, z miękkimi, dojrzałymi taninami i trwałym posmakiem.

### Potrawy:

Gulasz z dzika, sery twarde starzone

Firma winiarska rodziny Cottini to dwie wspaniałe posiadłości leżące w samym sercu Valpolicella na wzgórzach charakteryzujących się najlepszymi warunkami do produkcji win wysokiej jakości. Powierzchnia upraw to 73 hektary. Pierwsza posiadłość **Monte Zovo** leży na zboczach Monte Baldo na wysokości 300 m n.p.m blisko jeziora Garda w strefie Bardolin o DOC gdzie hoduje się winogrona do produkcji linii Ca Linverno. Drugi majątek o nazwie Palazzo Maffei leży na wysokości 400m n.p.m. tworząc idealne warunki do hodowli winogron przeznaczonych do produkcji Amarone, Recioto, Valpolicella i Ripasso. Obecny właściciel Diego Cottini w celu osiągnięcia prestiżowego produktu końcowego osobiście nadzoruje produkcję. Winnica stosuje najnowocześniejsze technologie, które w połączeniu z doświadczeniem i pasją Diego doprowadziły do najwyższej jakości produktów.