



Antica Vigna Valpolicella Ripasso Superiore Włochy, Wenecja Euganejska

Tenute Salvaterra to rozległe winnice usytuowane w samym sercu doliny Valpolicella. Villa Giona to jedna z nich - piękna XVI-wieczna posiadłość otoczona malowniczymi wzgórzami Castelrotto. Cały projekt stworzony przez braci Furia oparty jest na mocnym fundamencie tradycji, dbałości o jakość i pracy zespołowej. Jak sami twierdzą: „Robienie wina wymaga miłości, doświadczenia, umiejętności, czasu i całkowitego oddania”.

Opis wina:

Klasyczne i szlachetne wino z okolic jeziora Garda, z regionu Wenecja Euganejska. Jest to kupaż Corviny 65 %, Corvignone 10%, Rondinelli 20 % i domieszki lokalnych szczepów w ilości 5 %. Technika "ripasso" polega na dodaniu skórek po fermentacji Amarone do młodego wina i jego refermentację, dzięki czemu uzyskujemy bardziej złożone i intensywne wino. Wino o świetnej koncentracji, które posiada intensywną, ciemno-rubinową barwę. Uwodzi aromatami czereśni, jeżyn i dzikich jagód z pieprzową nutą i pyszną słodyczą. Na podniebieniu jest krągłe i złożone, o dojrzałej taninie i posmaku ciemnych owoców oraz jagód z nutami ziół i przypraw. Wino w 80 % było starzone przez okres 6 miesięcy w beczkach dębowych z francuskiego i amerykańskiego dębu używanych już 3 – 3 krotnie, aby wygładzić wino i dodać jeszcze większej mocy i charakteru, a 20 % w tankach ze stali nierdzewnej. Doskonały partner do antipasti, dojrzałych serów, pikantnych i intensywnych wędlin oraz grillowanych bądź duszonych czerwonych mięs.

Typ:

Czerwone, wytrawne
Zawartość cukru: ok. 9 g/l
Podawać w temp. 16-18 °C
Zawartość alkoholu 14%

