



HOUSE *of* WINE

Ca Del Fongo Ripasso - Italien

BESKRIVELSE:

Dette er en Ripasso, hvilket betyder at vinen har gæret sammen med drue resterne fra de kraftige Amaroner. Med denne vin er der tale om en Classico Superiore som betyder, at vinen kommer fra det bedste område, når det gælder produktion af Valpolicella, og vinen opfylder de strengeste krav fra området. Alt dette giver en smag og en karakter som ligger midt imellem en Amarone og en Valpolicella.

Vinavisen skrev: "Moden, blød og frugtagtig rødvin med noter af rosiner og kirsebær og fornemt afbalanceret struktur. En dejlig vin til gode kødretter."

DRUESAMMENSÆTNING:

60% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara samt 5 % lokale druer.

DUFT:

Farven er smuk rubinrød med lidt teglfarve i kanten. Duften er præget af modne svesker og kirsebær.

SMAG:

Smagen er kødfuld og fed, med en skøn varm let krydret og sødmefuld eftersmag.

VIN & MAD:

Fungere perfekt til den danske julemad eller resten af året til en god gang kalvekød og lignende lyse kødretter samt kraftig ost.

SERVERINGSTEMPERATUR:

Serveres afkølet ved 5-7 grader

