



HOUSE *of* WINE

Monte Casala Ripasso - Italien

BESKRIVELSE:

Monte Casale, Ripasso Valpolicella Classico DOC. De høster manuelt, druerne tørres i 4 mdr. hvorefter de presses og gæres i 8 dage. Vinen lagrer minimum 24 mdr. på barriques.

Vingården blev i 2000 total istandsat og dækker i dag over 24 HA. Et af de nye tiltag er økologi – og de første vine med certificeret økomærke vil se dagens lys fra 2017 årgangen.

DRUESAMMENSÆTNING:

75% Corvina, 20% Rondinella & 5% Molinara.

SMAG:

Fyldig, blød og rund med fine tanniner med en snert af sødmen fra tørringen af druerne

DUFT:

Vinen har en note af kakao, vanilje og kaffe og afrunder fint med en dejlig duft af tørrede tranebær.

VIN & MAD:

Super til rødt kød, det italienske køkken, vildt og oste

SERVERINGSTEMPERATUR:

17-19 grader

