

Palazzo MAFFEI Valpolicella “Ripasso”

Veneto - Italia



Klein , nog niet z'n bekend wijndomein met zeer mooie Valpolicella & Amarone. Voor het jaar 2000 leverde dit huis ook aan bedrijven zoals Masi, Tomasi en Allegrini! De Amarone della Valpolicella behoort tot de krachtigste wijnen uit Italië.

Ripasso is een methode waarbij de schillen van semi- gedroogde druiven worden meegegist met het sap van vers geplukte druiven. De half ingedroogde druiven bezitten meer alcohol en geven de wijn een typerende zoetzure smaak.

Land van herkomst : Italia

Appellatie : D.O.P. Valpolicella (Veneto)

Druiven : 70% Corvino - 20% Rondinella - 10% Molinara

Terroir : Klei en kalk

Vinificatie : Ripasso: semi-gedroogde druiven laat men gisten met sap van vers geplukte druiven. Daarna 18 maanden lagering op hout.

Kleur : Diep kersensrood

Neus : Volle aanzet met vers rood fruit en pruimen
Kleine chocoladetoets. Leder

Stijl & Smaak : Mooi versmolten, vol fruit en verfijnde tannine
Mondvullend, lange afdrank

Gastronomie : Ideaal bij rood vlees of pluim-en pelswild.
Ook bij de Vlaamse keuken.
Rijkere kazen en fijne vleeswaren



Bewaarpotentieel : Kan bewaren tot 7 jaar

Sluiting : Kurk

Visit the Quality Wines “Wine Shop”

Vooruitgangstraat 3D - 8630 Veurne (tegenover Pepsico)

Op Vrijdag van 14 tot 18 uur

Op Zaterdag van 9.30 tot 12.30 en van 14 tot 17 uur

Daarbuiten op afspraak:

Tel: +32 58 52 26 54

info@qualitywines.be

www.qualitywines.be