



2014 Valpolicella DOC Ripasso

Ai Colli, Vivaldi

Sa cote de popularité est fortement en hausse

Description:

De par ses arômes typiques de fruits séchés, il est comparable à un Amarone, mais nettement plus léger.

Note de dégustation:

Rubis lumineux aux reflets violets. Nez vineux et très expressif aux senteurs rappelant les fruits rouges, avec des notes florales marquées, d'abricots et de raisins secs. Le palais est lui-aussi très fruité avec des tannins souples ; corps moyen aux subtiles notes d'amandes amères et de pain bis ; finale légèrement épicée d'une agréable fraîcheur.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de bœuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Vénétie
Sous-région:	Valpolicella
Producteur:	Vivaldi
Notation(s):	Score 17/20
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Référence:	0629714

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

Ai Colli
Vivaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17/20
Traubensorte(en):	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.