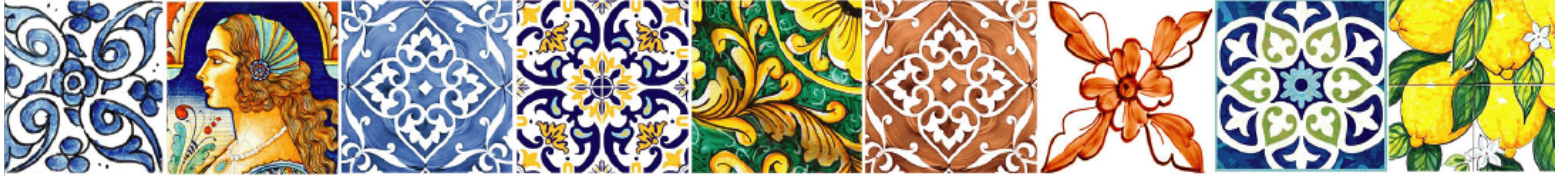
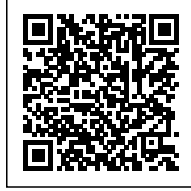


Italienska smaker sedan 1999



VALPOLICELLA RIPASSO DOC MA ROAT 2021

SKU: 10145



Valpolicella Ripasso DOC Ma Roat 2021
750 ml - 1 kartong/x12

PRODUKT BESKRIVNING

Rött vin från Tezza, Veneto.

Karaktär: Komplex vin med tydliga toner av hallon, björnbär, svartpeppar och laktrits. Sammenslen och varm med mjuka tanniner.

Alkoholhalt: 13,5% Vol

Druvsammansättning: 60% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella.

Vinifiering: Jäsning med skal i ståltank i 10 dagar under kontrollerad temperatur. Vinet lagras sedan i ståltank i 18 månader och sedan på flaska i 3 månader.

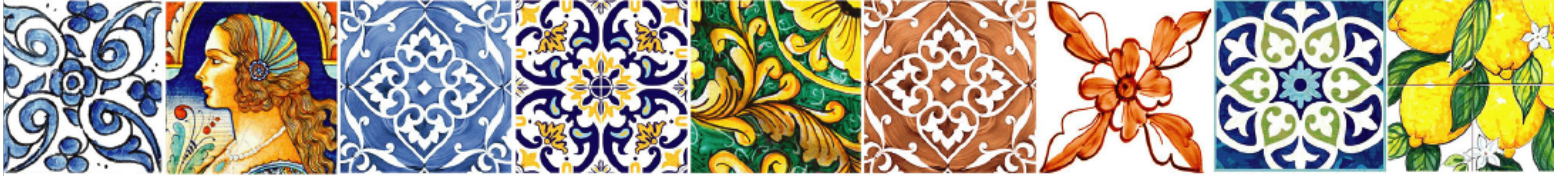
Karaktär: Komplex vin med tydliga toner av hallon, björnbär, svartpeppar och laktrits. Sammenslen och varm med mjuka tanniner.

Servering: 15°C. Utmärkt till soppor, ljust kött och färska ostar.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 60% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella.

• **Luca Maroni 2024**

90 punti

• **Guida Vini d'Italia 2024 Gambero Rosso**

2 Bicchieri

• **I Vini di Veronelli 2024**

86 punti

30 years of Italian Food Experience



CANTINA TEZZA - Tre generationer

Valpantena Superiore / Tezza

Cantina Tezza har producerat viner i över tre generationer. Valpantena och Valpolicellaoner i Valpantena och Valpolicella området.
Tezza vingården grundades 1960 och är idag ett exempel på en kort leveranskedja och tillämpar en grundläggande princip: för att garantera genuinitet, transparens och excellens måste varje steg i vinframställningen kunna spåras.



TEZZA

Valpolicella Ripasso DOC Ma Roat

ARTIKELNR: 10145
Alkoholhalt: 13,5% Vol

Druvsammansättning: 60% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella.
Vinifiering: Jäsning med skal i ståttank i 10 dagar under kontrollerad temperatur. Vinet lagras sedan i ståttank i 18 månader och sedan på flaska i 3 månader.
Karaktär: Komplex vin med tydliga toner av hallon, björnbär, svartpeppar och lakrits. Sammeblen och varm med mjuka tanniner.
Serverting: 15°C. Utsäkrat till soppor, ljus kött och färska ostar.
Flaska: 750 ml

molino
Manufakturatan 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

