



Vergani

RIPASSO LA CASSETTA VALPOLICELLA SUP. DOC DOMINI VENETI 150CL IM HK



Valpolicella classico sup. DOC, Domini Veneti, Vénétie, Italie

Profil de goût



sec

doux



fruité/doux

épicé/acidulé



lumière

lourd/important

Millésime 2019

Notes

Accompagnement Se marie bien avec la viande rouge, rôtie ou grillée. Egalement harmonieux avec le gibier et les fromages affinés.

Vinification Vieillessement dans des cuves en acier inoxydable pendant plusieurs mois ; deuxième fermentation sur la purée du Recioto pendant 15 jours ; 18 mois en fûts de bois ; puis 4 mois en bouteilles.

Les variétés de raisin 60% Corvina, 15% Rondinella, 15% Corvinone, 5% Merlot, 5% Croatina

Alcool 14.0%

Format 150 cl

Prix / Classements

DOMINI VENETI

La cave a été fondée sous forme de coopérative en 1933 et est située au cœur de la zone de production de Valpolicella classico, dans la municipalité de Negrar. Aujourd'hui, elle gère et coordonne l'activité d'environ 230 viticulteurs sur une superficie totale de 450 hectares, tous situés dans la région vallonnée de Valpolicella classico au nord-ouest de Vérone. La culture des vignobles est effectuée en harmonie avec les conditions environnementales naturelles et, en fonction des caractéristiques climatiques, est orientée vers des types de culture spécifiques, ce qui permet la vinification de raisins provenant de vignobles et de sélections individuels.