



Code:
Format: 750ml

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com



COTTINI

1 9 2 5

Produit:
Valpolicella Ripasso
DOC La Sogara

Producteur:
Cottini La Sogara

Appellation:
Valpolicella Ripasso DOC



Désignation réglementée:
DOC - Denominazione di Origine Controllata

Cépage:
Corvina, Corvinone, Rondinella

Vinification:
Les raisins sont récoltés à la main à partir de la deuxième semaine de septembre, puis égrappés et pressés au chai. La fermentation se déroule en cuves inox, après quoi le vin est soutiré de ses peaux, qui sont doucement pressées, et conservé en cuves inox. En octobre, le vin est versé sur les marcs d'Amarone pour une refermentation d'environ 15 jours. Il est ensuite élevé pendant 24 mois en tonneaux et cuves en bois cylindroconiques

Notes de dégustation:
▶ **À l'oeil:** Rouge intense avec des reflets grenat
▶ **Au nez:** Il présente des notes nettes de baies des bois, de raisins et de figes
▶ **En bouche:** Corsé, avec des tanins souples et une finale puissante

Suggestions d'accords:
Il s'accorde parfaitement avec des premiers plats savoureux tels que les pâtes farcies. Excellent avec les viandes rôties, bouillies ou grillées. Il accompagne également charcuteries et fromages à maturation moyenne

Teneur en sucre: n/d **Taux d'alcool:** 14%
Statut: IP

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX