



Art. nr	Restaurangsortiment
Volym	750 ml
Alkoholhalt	14 %

Vin > Rött

Valpolicella Superiore Ripasso Silvano Piacentini

En välkomponerad och harmonisk Ripasso i mjuk och enormt smakrik stil- med karaktär av de torkade amaronedruvorna man använt i den unika processen.

Land	Italien	Producent	Silvano Piacentini
Region	Valpolicella	Druva	Corvina, Rondinella, Corvone

Doft

Stor och livfull doft av körsbärspralin, moreller, lakritsrot och en härlig kafferökighet.

Smak

Underbart balanserat och eteriskt vin. Medelfylligt med frisk syra, väl integrerad strävhet, lager på lager av röda körsbär, mörka plommon, chokladpralin, romrussin, balsamico, färska örter, nyrostat kaffe, charkuterier och sötakrits. Långa efterdyningar

Vinifiering

Druvorna skördas traditionellt och vid perfekt mognad. Jäsning sker på ståltank i kontrollerad temperatur. Vinet pumpas så småningom över skalresterna från Amaroneframställningen för en andra jäsning och denna tar mellan 12-15 dagar. Detta är alltså den för regionen så traditionella Ripasso-tekniken. Vinet lagras sedan i 15 månader på slavonska ekfat.

Passar till

Bresaola, prosciutto, lagrade italienska ostar, grillad, örtekryddad kyckling med polenta eller krämig "pasta al limone".

Övrigt

Silvano Piacentini är en beslutsam, hårt arbetande och drivande kraft bakom PWS. Han kallas "vinoraklet" på grund av sin oerhörda begåvning att bedöma och omedelbart känna igen ett vin av god kvalitet- ibland bara genom att dofta på det. Silvanos karriär i vinbranschen startade 1961, då han var 20 år gammal. Han är född och uppvuxen i Valpolicella, något som har tagit stor del i hans framtid. Efter att ha spenderat 40 år med att välja ut och marknadsföra italienska viner internationellt, började han fokusera helt och hållet på att producera egna viner från sina egna vingårdar vilka är bland de absolut bästa i Veneto.

<https://www.premiumwine.it/>



Pernod Ricard Sweden