



www.amkanordic.com

# Villa Molino

## VALPOLICELLA RIPASSO DOC



<b>Producent</b>	Casa Vinicola Sartori
<b>Ursprung</b>	Veneto, Italien
<b>Varunummer</b>	X5366VM0201
<b>Druva</b>	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
<b>Alkoholhalt</b>	13,5%
<b>Sockerhalt</b>	7 gram / liter
<b>Storlek</b>	750 ml
<b>Antal/kolli</b>	6
<b>Förslutning</b>	Naturkork
<b>Smakbeskrivning</b>	Medelfylligt vin med inslag av mörka körsbär, mandel, örter och torkad frukt. Fruktigt avslut med runda tanniner.
<b>Passar till</b>	Pasta, pizza, ost, kyckling och vegetariskt.
<b>Vinifikation</b>	Villa Molino Valpolicella Ripasso DOC består av 55% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella och 5% Croatina. Druvorna kommer från den nordliga delen av kommunen Colognola i Valpolicella där jordmånen är kalkhaltig lera. Druvorna pressas varsamt och genomgår därefter en första jäsning i temperaturkontrollerade ståltankar. Vinet är gjort med den så kallade Ripassometoden vilket innebär att vinet genomgår en andra jäsning på ekfat med skalrester från Amaroneproduktionen. Denna andra jäsning ger vinet en extra dos av tanniner och struktur. Därefter lagras vinet på stora ekfat i 18 månader innan buteljering. Slutligen raffinerar vinet i 4-6 månader på flaska innan det släpps.
<b>Om producenten</b>	1898 köpte Pietro Sartori en bit mark med tillhörande källare i den redan då välkända vinregionen Valpolicella. Idag, mer än 120 år senare är Sartori fortfarande ett familjeföretag med sin bas i Verona. Man producerar allt från de för regionen så unika kraftfulla Amarone och Ripasso vinerna till friska fruktiga Soave.
<b>Övrig information</b>	Sartori kan även erbjuda ekologiskt certifierade produkter, med två serier viner, Mont'Albano och Cerulli Spinozzi.