MONTALVIN

CESARI
FINE WINES OF VERONA

Ripasso Bosan 2018

Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Spécialité approvisionnement continu

AROMATIQUE ET CHARNU

Cépages : 80% Corvina Veronese, 20% Rondinella

Vinification : La technique du « Ripasso », historiquement utilisée en Valpolicella, il s'agit de l'assemblage de vins du même millésimes ou millésimes précédents avec les marcs fermentés de séchés raisins, utilisés pour produire l'Amarone. L'objectif principal est d'améliorer et fortifier le vin Valpolicella, en utilisant le reste des marcs du noble Bosan Amarone après la fermentation. Ce processus dure environ 15 jours. La Valpolicella, qui a subi ce processus, acquiert la couleur, la structure, les arômes et les tanins et teneur en alcool plus élevée. Après le tirage final en mars et fermentation malolactique, le vin vieillit environ 12 mois en Barriques de chêne français, déjà utilisées après le vieillissement du Bosan Réserve d'Amarone. Le vieillissement est complété par au moins 8 autres mois en bouteille.

Dégustation : Brillant d'une robe rouge rubis intense, le bouquet exprime sa complexité à travers des notes de fruits rouges et de cerises épicées. Corsé et harmonieux, sa légère acidité s'apprécie en arrière-goût, adouci par des notes de cacao et de café grillé.

Service : Le Ripasso Bosan se marie bien avec le gibier, les viandes grillées, les ragoûts ainsi qu'avec les risotto, les pâtes aux sauces savoureuses et les fromages affinés. Servir à 18°-20°C. Ouvrir au moins deux heures avant de servir. Durée de conservation : 10 ans.

Code : 11355886
Prix : 32,50$
Prix licencié : 29,60$
UVC : 6

Montalvin ,400 Laurier O., Suite 300, Montréal, QC H2V 2K7 - tél : (514) 274-5115
montalvin@montalvin.com / www.Montalvin.com