

Luigi Righetti Valpolicella Classico Ripasso Superiore "Villa Righetti"



PÄRITOLU

Itaalia, Veneto Valpolicella Classico Superiore DOC
– Põhja-Itaalia üks tuntuim punaveinipiirkond.

TOOTJA

LUIGI RIGHETTI
– väike Righetti perekonnale kuuluv Veneto veinitootja;
– asutatud 1909 aastal.

VIINAMARJAD

70% Corvina, 15% Rondinella, 15% Molinara, Rossignola, Oseleta, Negrara ja Dindarella
– Valpolicella piirkonna ainuomased marjasordid;
– marjad korjatud erinevatelt kõrgematelt mäenõlvadelt, algsetele Valpolicella põldudelt.

VEIN

Kuiv, täidlase iseloomuga marjane punavein
– värvilt tumepunane;
– aroom on kompleksne, elegantne. Tunda on tamme vanilli, üleküpsenud tumedaid kirsse, musti ploome, kohviube ja mõrušokolaadi. Aroomilõpp üleküpselt marjane;
– maitse on jõuliselt marjane, tunda üleküpsenud mustsõstraid, arooniaid ja kuivatatud tumedaid kirsse ja ploome, järelmaitse pikk ja sametiselt marjane-vürtsine;
– vein on kääritatud roostevabast terasest vaatides, seejärel kääritatakse veini veebruaris uuesti kaks korda koos Amarone della Valpolicella valmistamisel ülejäänud marjakestadega (topelt Ripasso) ning laagerdub 112 kuud prantsuse tammest vaatides 50% väiksed 225l suurused vaadid (barrique).

VEINI SOOVITUS

Grillitud ja praetud liharoad, ahjus küpsetatud lambaliha, ulukiliha, vürtsikad metsamarjakastmed, tugevad juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 15-17 °C, bordeaux' tüüpi veiniklaasist, soovitav eelnevalt dekanteerida.

ALKOHOLISISALDUS

14 %

MAHT

0.75 l / kastis 6L / kastis



