



# NAUTIMUS

## Valpolicello Classico Supreiore Ripasso Cantina Colli Morenici



### PÄRITOLU

Itaalia, Veneto, Valpolicella Classico Superiore DOC

### TOOTJA

Cantina di Verona

Cantina Colli Morenici on Põhja-Itaalias Garda järve ääres 1959. aastal marjakasvatajate poolt asutatud veinikooperatiiv, mis kuulub koos Cantina di Custoza ja Cantina Valpantena marjakasvatajate ühendustega 2021. aastal rajatud Cantina di Verona veinikooperatiivi

### VIINAMARJAD

40% Corvina, 40% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Molinara

### VEIN

Kuiv, täidlaselt marjane punavein

-Värvilt kerge violetse alatooniga rubiinpunane

-Aroom on intensiivselt marjane. Tunda üleküpsenud tumedaid kirsse, tumedaid metsamarju, musti ploome, veidi rosinaid ja magusaid vürtse

-Maitse on kuiv ja täidlaselt marjane. Tunda üleküpsenud mureleid, arooniaid ja kuivatatud tumedaid luuvilju, kus lisaks veidi nelki, kaneeli ja tumedat šokolaadi. Järelmaitse on pikk ja marjaselt intensiivne

-Viinamarjad on korjatud erinevatelt kõrgematelt mäenõlvadelt, algsetelet Valpolicella piirkonna põldudelt (Classico). Vein on kääritatud roostevabast terasest vaadides, seejärel kääritatakse veini veebruaris uuesti kaks korda koos Amarone della Valpolicella valmistamisel ülejäänud marjakestadega (topelt Ripasso) ning laagerdub 12 kuud prantsuse tammest vaadides 50% väiksed 225l suurused vaadid (barrique)

### VEINI SOOVITUS

Grillitud ja röstitud liharoad, ahjus küpsetatud lambaliha ja ulukiliha-st hautised, küpsed juustud

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 15 - 17 °C, Bordeaux- tüüpi veiniklaasist, soovitatav eelnevalt dekanteerida. Arengupotentsiaal veinikeldris 4-8 aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat

### ALKOHOLISISALDUS

14 %

### MAHT

0.75L / kasti 6



8030625004154