

LUIGI RIGHETTI

Valpolicella Ripasso Campolieti 2022

18,70\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	964569
Prix licencié	17.48\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
Région	Vénétie
Appellation	Valpolicella Ripasso
Cépage(s)	Corvina 80 %
Cépage(s)	Rondinella 15 %
Cépage(s)	Molinara 5 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	4.7
Fermeture	Liège
À boire	À boire ou à garder 5 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les vignobles Righetti, stratégiquement situés à Valgatara, au cœur de la Valpolicella, sont une propriété familiale depuis leur fondation. Stratégiquement située à Valgatara, dans la banlieue de Marano, au cœur de la région viticole de la Valpolicella, la cave d'origine a été construite en 1909 par Angelo Righetti.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez assez puissant aux accents de cerise confite, de chocolat et de vanille. Ce rouge exprime une bonne acidité et est pourvu de tannins enrobés.

En bouche, sa texture ample se termine dans une finale assez soutenue.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Ce vin est un assemblage traditionnel de corvina, rondinella et molinara, qui ont subi une seconde fermentation sur les presses de l'Amarone (processus appelé ripasso). Ce processus donne au valpolicella une structure et des saveurs additionnelles. Après cette seconde fermentation, le Campolieti vieillit de 12 à 14 mois en barriques françaises et en foudre de chêne de 20hl.

