

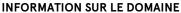
## LUIGI RIGHETTI Sol 2017

30,72\$

\* Prix de détail suggéré







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**

Couleur rouge profonde, nez plein, intense, fruits noirs et cerise, bouche intenses avec des arômes de fruits mûrs, de vanille, de chocolat et un léger boisé.

## **ÉLABORATION DU PRODUIT**

Le mélange est composé à 60% de raisins secs Corvina (séchés pendant 90 jours avant la fermentation alcoolique). Le reste est un mélange de 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Rondinella et 10% Shiraz. Après avoir appuyé sur la fermentation alcoolique mélangé ensemble avec « vin Corvina ». Il est stocké pendant au moins 13 mois. 70% est en foudre et 30% sont en barriques.

