

LUIGI RIGHETTI

Sol 2017

30,72\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	4,52\$
	Code produit	14662478
\$	Prix licencié	26.20\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
📍	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
📍	Région	Vénétie
🏷️	Appellation	Veneto
🍇	Cépage(s)	Corvina 60 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 10 %
🍇	Cépage(s)	Merlot 10 %
🍇	Cépage(s)	Rondinella 10 %
🍇	Cépage(s)	Syrah 10 %
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	À boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les vignobles Righetti, stratégiquement situés à Valgatarà, au cœur de la Valpolicella, sont une propriété familiale depuis leur fondation. Stratégiquement située à Valgatarà, 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.

