

VILLA GIRARDI
Bure Alto Ripasso
Classico Superiore
2019

20,75\$

* Prix de détail suggéré



| | |
|--------------------------|-------------------------------------------------|
| Code produit | 12950417 |
| Prix licencié | 19.33\$ |
| Conditionnement | 12x750ml |
| Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
| Statut | Disponible |
| Type de produit | Vin tranquille |
| Pays | Italie |
| Désignation réglementée | Denominazione di origine controllata (DOC) |
| Région | Vénétie |
| Appellation | Valpolicella Ripasso |
| Qualité | Classico superiore |
| Cépage(s) | Corvina 70 % |
| Cépage(s) | Rondinella 20 % |
| Cépage(s) | Molinara 10 % |
| Couleur | Rouge |
| Fermeture | Liège |
| À boire | À boire ou à garder 5 ans suivant le millésime. |



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Villa Girardi est une entreprise familiale fondée en 1986 et dirigée par Franco Tommasi qui est située dans la vallée reliant San Pietro in Cariano à Fumane, dans la zone de production historique du des vins Valpolicella, au nord-ouest de Vérone. Le domaine s'est développé, au fil des années, en acquérant de nouvelles terres et s'est spécialisé dans la production de vins de haute qualité tels que l'Amarone et le Ripasso.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : rouge rubis profond.

Nez : riche et épicé, avec des notes de poivre noir et de raisins secs.

Goût : corsé, très intense, épicé, avec des notes de cerises mûres.

Excellent avec de la viande bouillie, braisée ou grillée.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles fin septembre ; fermentation en cuves inox pendant environ 9 jours ; il est ensuite refermenté sur le marc de raisin de l'Amarone pendant 12-13 jours, avec des remontages quotidiens. Il est ensuite affiné pendant 18 mois en fûts de chêne de Slavonie de 65 hl et pendant 6 mois en bouteille.

