WINETABLE
sinds 2007 uw persoonlijke wijnleverancier



Cecilia Beretta Ripasso Valpolicella DOC



Wijnhuis Pasqua Vigneti e Cantine S.p.A.

Merk Cecilia Beretta

Land Italië Regio Veneto

Subregio VALPOLICELLA

Alcohol % 13,5

Serveertemperatuur 16-18 graden

Druivenras Corvina Veronese, Corvinone, Negrara, Rondinella

Korte Omschrijving Een bijzonder rijpe wijn met geuren van kers en bosbes. De smaak is rond, rijk en licht krenterig. Je proeft bramen en rijpe kersen, zelfs een licht pepertje. Aan het einde ervaar je zoethout en andere geurige specerijen.

Vinificatie De beste trossen worden geselecteerd en geoogst. Na het pletten en ontstelen volgt de maceratie met schil gedurende 15 dagen. Fermentatie vindt plaats op een gecontroleerde temperatuur van 24-25° C. Vervolgens wordt de wijn op de gebruikte schillen van de Amarone geplaatst, waardoor de fermentatie de structuur en aroma's van de wijn verbetert. Na de fermentatie wordt de wijn overgebracht naar verschillende barriques, waarna de wijn na 12 maanden wordt geblend en vervolgens rijpt de wijn nog 6 maanden in de fles.

Omschrijving Ripasso betekent 'opnieuw gepasseerd'. Een Ripasso wordt gemaakt door een Valpolicella wijn twee keer te vergisten en bij de tweede keer door de gedroogde druivenschillen van de Amarone (overgebleven na het maken van de Amarone wijn) heen te pompen waardoor de wijn meer rijpheid en concentratie krijgt.

Over De Producent Cecilia Beretta is de trots van de familie Pasqua, opgericht begin jaren tachtig. De wijnen van Cecilia Beretta vertegenwoordigen de authentieke smaken en waarden van Verona, Italië. Een unieke selectie wijnen waarin je kwaliteit en persoonlijkheid van de regio terug proeft.

Wijn & Spijs Deze wijn past erg goed bij Boeuf Bourguignon of bij een andere kruidige stoofpot. Ook heerlijk bij gerechten met paddestoelen, rood vlees of gerijpte harde kazen zoals Pecorino