BPF

Serving the best



Bottega Ripasso Valpolicella

BOTTEGA / ITALIA / VENETO
965955

Viinit Valpolicellan alueella ovat nousseet maailmanmaineeseen erityisesti Amaronejen johdolla. Ripassoa voidaan pitää Amaronen pikkusiskona ja se onkin usein ruokaystävällisempi vaihtoehto. Viinit tehdään alueen alkuperälajikkeista ja tässä tapauksessa sekoitukseen on käytetty Corvinaa, Corvionea sekä Rondinellaa. Rypäleet on kerätty käsin ja sen jälkeen puristettu. Tämän jälkeen viini on käynyt avoimissa tankeissa. Viini on käynyt uudelleen Amaronen tai Recioto- viinin teosta jääneen mäskin kanssa, jolloin syntyy alueelle tyypillinen, uniikki, Ripasso tyyli. Kahden käymisen jälkeen viini saa kypsyä ranskalaisessa tammessa. Makumaailma on runsas, mausteinen ja pehmeän tasapainoinen. Erinomainen kumppani esimerkiksi riistalihalle, grillatulle lihalle tai koville juustoille.

Bottega

Bottega on perustettu vuonna 1635. Tuotanto alkoi grappasta, jonka jälkeen tulivat mukaan Proseccot ja muut alkoholijuomat. Bottegan tuotteet ovat voittaneet yli 280 erilaista palkintoa arvostetuissa kansainvälisissä alkoholikilpailuissa.

Luonnehdinta

Täyteläinen, pehmeä, kirsikkainen, lakritsinen, mausteinen.

Käyttösuositus

Riista, lihapadat, kovat juustot, grillatut lihat.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:
Luonnonkorkki
Alkoholi:
14,5 %
Pullokoko:
75 Senttilitra

Rypäleet:
Corvina, Corvinone, Rondinella
Täyteläisyys:
Täyteläinen
Tanniinisuus:
Keskitanniininen