



VILLE DI ANTANÈ AFFRESCHI RIPASSO 2020

Art. nr MR0101

Pris 110,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Le Ville di Antanè

Ursprung Veneto, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Corvina , Corvinone , Rondinella

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5,7 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Kryddig, fruktig doft med inslag av mogna mörka körsbär, slånbär, vanilj, örter och fat. Medelfylligt, kryddigt och fruktigt vin med inslag fat, örter, choklad och körsbär.

Tillverkning Efter skörden sorterades och pressades druvorna försiktigt. Musten jäste sedan i cirka 8 dagar vid en temperatur på 25°C. Efter avslutad jäsning lagrades vinet på rostfria stältankar fram till slutet av december - början av januari då vinet fick jäsa en andra gång tillsammans med skalresterna från Villa La Mattaranas Amarone för att ge ytterligare smak till vinet.

Lagring Vinet har lagrats i 10 månader på franska ekfat.

Passar till Serveras till smakrika rätter av lamm- eller nötkött.



Om producenten

LE VILLE DI ANTANÈ

I början av 1900-talet började Vittorio Sancassani odla vin i den vackra dalgången Valpolicella i Veneto.

Ett sekel senare är det alltjämt en liten familjefirma, med idag 50 hektar stora vingårdar. Den av Luciano Sancassani, som på 2000-talet har konverterat vingårdarna till ekologiska, breddat vinportföljen och lyft firman till ett mycket gott renommé.

År 2015 invigde man sitt nya toppdesignade vineri, som drivs på ett fullständigt miljövänligt sätt med bland annat solceller som energikälla.