

DRINKS.

Casa Lupo by Paladin Valpolicella Ripasso 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802497
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Casa Paladin, Via Postumia 12, Annone Veneto (VE), Italie
Marque	Paladin
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	avec des cerises, des framboises, des groseilles, de la vanille, du chocolat, du chêne, des prunes, de la rhubarbe, des épices et des violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à base de 65% de Corvina, 15% de Corvinone, 10% de Rondinella et autres cépages
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------------	--------------

Millésime	2020
-----------	------

En accord avec	fromages, risotto, viandes rouges, viandes blanches
-------------------	--

Description

Les vins Casa Lupo sont issus de la prestigieuse région viticole de Valpolicella, qui produit des vins de grande qualité comme l'Amarone, le Ripasso et le Recioto. Le Valpolicella Ripasso est classé comme vin DOC : Il se caractérise par une couleur rouge profond et un goût velouté, aromatique et plein. On l'appelle le "petit Amarone", car il lui ressemble beaucoup, mais il n'est pas aussi lourd ni aussi cher. L'astuce consiste à faire fermenter une seconde fois les jeunes vins en y ajoutant du marc d'Amarone, ce qui leur donne certains traits du vin d'Amarone. Comme pour tous les vins de Valpolicella, le Ripasso utilise principalement des raisins de la variété Corvina Veronese, qui sont mélangés à une petite proportion de Corvinone Veronese. Souvent, on trouve même quatre à cinq cépages indigènes dans l'assemblage. Le Casa Lupo Ripasso de Paladin contient 65% de Corvina. Le vieillissement en fût dure environ 18 mois. Ce vin peut volontiers être associé à des plats principaux à base de viande, à des plateaux de fromages ou à un risotto aux champignons. Il peut être conservé jusqu'à dix ans dans la cave à bouteilles.