

# Valpolicella Ripasso

par Stefano Accordini

## Information technique

- Vin rouge, Cavalo, Vénétie, Italie
- DOC, Valpolicella Ripasso
- Classification: Classico Superiore
- Cuvée: Acinatico
- Millésime: 2018
- Producteur: Stefano Accordini
- Cépage: 60% Carvina Veronese, 20% Rondinella, 15% Corvinone, 5 % Molinara
- Taux d'alcool: 14%
- Deuxième fermentation et macération avec les peaux de raisin d'Amarone et de Recioto pour 10 jours
- 12 mois de vieillissement en tonneaux de chêne français et barils de chêne slovénien
- Élevage en bouteille d'une durée de 6 mois
- Potentiel de garde de 7 à 10 ans

## Description pour serveurs et sommeliers

Vin rouge riche et corsé offrant une belle longueur, délicieux avec tous les types de viandes (même blanches) et fromages moyens à forts.

## Note de dégustation

Vin rouge d'un rubis profond. Son bouquet est puissant et offre des notes de fruits mûres, d'épices et de tabac. La bouche est riche, chaleureuse et offre des notes de fruits séchés qui nous rappellent l'Amarone.



**Le Grand Cellier**

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

[info@grandcellier.com](mailto:info@grandcellier.com)

514.791.4263

[fb.com/GrandCellier](https://fb.com/GrandCellier) - @GrandCellier