



Valpolicella Ripasso Superiore - Bonfanti Vini 2019

Omschrijving

Van de beste Valpolicella wijn wordt Ripasso gemaakt tijdens de tweede gisting van de wijn. Tijdens deze gisting wordt de Valpolicella wijn door de gedroogde druivenschillen en stelen van de Amarone (overgebleven na het maken van de Amarone wijn) heen gepompt waardoor de wijn extra concentratie meekrijgt. Een Ripasso Superiore betekent dat de wijn na de tweede gisting ook nog enige tijd, gemiddeld een jaar, gerijpt heeft in Eikenhouten vaten. Mooie dieprode kleur. Intens en mooi rond en vol van smaak. Aroma's van vanille, rood rijp fruit en ook gedroogd fruit. Ook wel de kleine Amarone genoemd. En terecht!



Meer informatie

Producent	Bonfanti Vini
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Wijnen / Rode Wijn / Italië / Veneto / Bonfanti Vini /
Herkomst	Italië
Regio	Veneto, Valpolicella
Druiven	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
Volume	75cl
Rijping	12 maanden in eiken vaten en 6 maanden in eigen fles
Foodpairing	Lekker bij diverse pasta's in verse tomatensaus, rood vlees, grillades, wild, diverse rijpe kazen,...

Domein-info

Bonfanti Vini is een klein familiedomein van zo'n 5 hectare in Località Quinzan, in het Valpolicella-gebied. Eigenaar Sergio Bonfanti is hier begin van deze eeuw aan een geweldige passie begonnen. Hoewel hij niet uit een wijnbouwfamilie kwam, investeerde de ingenieur zelfverzekerd in een nieuw bedrijf dat inmiddels hoge ogen en prijzen scoort met hun moderne twist op Valpolicella wijnen, waaronder de absolute koning onder de wijnen: De Amarone.