



WIJN INFORMATIE

Corte Figaretto Ripasso Magnum in luxe houten kist

Inhoud

1500 ml

Omschrijving

Het wijnhuis Corte Figaretto ligt tussen Poiano en Quinto, boven de prachtige oude stad Verona. Uit Romeinse bronnen weten we dat de stad 400 v.C. is ontstaan. Corte Figaretto is relatief een klein, maar kwalitatief een zeer goed wijnhuis. Hier werkt eigenaar en wijnmaker Mauro met zijn gezin volgens oude traditie en moderne wijnbouwtechnieken. De druiven van deze Valpolicella (Corvina, Corvinone en Rondinella) worden met de hand geplukt. De gekneusde druiven gaan in stalen tanks, waar dagelijks het sap van de wijn over de gekneusde druivenschillen gepompt wordt. In februari laat de wijnmaker de wijn, van de Ripasso, de druivenmost van de Amalone passeren voor een 2e gisting, wat hem behalve de naam Ripasso, ook bijzondere diepte in smaak geeft. Vervolgens rijpt de wijn 18 maanden in Franse eiken vaten en daarna nog 6 maanden op fles. De Corte Figaretto Ripasso is een robijnrode wijn met een paarse gloed. Heerlijke neus van kers, pruim, rode bes. Gulle en volle smaak met een frisse toets, rijp rood fruit, wat gedroogd fruit, een vleug tabak en een fijne kruidigheid. Lange afdronk. De wijn gaat heerlijk met gegrild roodvlees, eend, hartige schotels, portobello gevuld met gorgonzola, tapas schotels.

