



Delibori Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Årgang: 2022
Region/by: Veneto, Valpolicella, Fumane

Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

Vinhuset

Klassiske perler...

Delibori blev skabt af familierne Delibori og Christoforetti i 1970'erne. Og er i dag en klassisk perle i regionen. De skaber klassikere i tårnhøj kvalitet og til fair priser. De byder på vine fra de klassiske områder Bardolino, Bianco di Custoza, Lugana, Soave og Valpolicella.

Med 220 hektar, råder de over stor kapacitet til at skabe skøn vin, særligt enkel-drue vine, som Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinbeskrivelse

Fedme, eleanace, sart tørhed og modne bær!

Stormende flot Ripasso, skabt på druer høstet omkring Fumane. Ægte Ripasso, der ligger på bærmere fra Amarone i 2 uger. Lagring på 1. + 2. generations barrique. 2017 har masser af moden frugt, vanilie fra egetræet og med en interessant eftersmag i tørre, krydrede noter med en snert af ristet sort peber. Vinen er lidt mere til den tørre side, end de klassiske Ripasso vi møder i Danmark. Moderat alkohol, så druerne bliver det fremtrædende oplevelsesbillede

Mad der matcher:

En tve-ægget vin! Aldeles velegnet til at nyde i godt selskab, - bare fordi.... og uden servering til.

Og samtidig en vin, som matcher de tungere retter, grill bøfferne og det fyldige tapasbord. Når du griller en god kalve/oksesteg, så smid lidt bøgeflis på gløderne og luk grillen. Giver en skøn røgsmag til kødet, og du har et flot match til vinens noter

Varenummer	3211
Indhold	75 cl.
Alkohol	14,0%
Dyrkning	Sustainable
Lagring på	Fransk Allier
Fadperiode	24 mdr
Gemmepotentiale	10 år+
Servering ved	14-16 grader



Nemogaarden ApS

Engvæn 7-9, 2680 Solrød

www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund 40161130 – kenneth@nemogaarden.dk