

VIVALDI WINES

Valpolicella Ripasso ai Colli Vivaldi

Italien · Valpolicella · Valpolicella Ripasso · Årgång 2023



PRIS

119 kr

Jämförpris 159 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	13,5 % vol
Årgång	2023
Druvor	Corvina, Rondinella, Corvinone
Sortiment	Fast sortiment
Artikelnr	7180501

SMAKKLOCKA

Fyllighet		8
Fruktsyra		9
Strävhet		7
Fatkaraktär		8

OM VINET

Valpolicella Ripasso — ai Colli Vivaldi är ett kryddigt och mustigt rött vin från Venetien i Italien. Vinet har en mörk, blåröd färg och bjuder på en komplex smak med fatkaraktär, där toner av mörka körsbär, plommon och salvia samspelar med inslag av kakao, kryddpeppar och lagerblad. Tack vare ripasso-metoden får vinet extra fyllighet och struktur. Perfekt att servera vid 16–18°C till mustiga köträtter som lamm- eller nötkött. Ett utmärkt val för en mysig middag eller festligare tillfällen.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

580 kcal

alkohol 559 · socker 21 kcal

PER 15 CL

116 kcal

alkohol 112 · socker 4 kcal

SOCKER

0,7 g

per 100 ml

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.





PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Vivaldi Wines

Vivaldi Wines drivs av Mianmichele Giacomuzzi. Vinmakare är Carlo Callari.

www.vivaldiwines.com

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Fields Wine Company AB



Valpolicella Ripasso ai Colli Vivaldi

Italien · Valpolicella · Valpolicella Ripasso · Årgång 2023

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans

Klarhet

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Fukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ örter ☐ Mineral

☐ Animalisk

Anteckningar

SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	8	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	7	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

