





Sartori Regolo Valpolicella Superiore D.O.C. Ripasso

Sartoris historie går helt tilbage til 1898, hvor Pietro Sartori købte en vinmark og en lille kælder for at sikre stabile forsyninger af gode kvalitetsvine til sit hotel. Denne handling kom til at symbolisere grundlæggelsen af vinfirmaet Sartori – og vin har lige siden været Sartori-familiens kald. Der er nu gået over 100 år siden grundlæggelsen, og det er i dag 4. generation af Sartori-familien, der ejer og leder firmaet.

Vinen er produceret på "Ripasso"-metoden, som direkte oversat betyder "passeret igennem igen". Udtrykket betyder, at vinen gennemgår en andengæring på kvaset (også kaldet pomace) fra druer brugt til fremstilling af Amarone. Dette giver ekstra smag, alkohol, krop, karakter og garvesyre til Valpolicella'en.

Det er en utrolig elegant vin med klar granatrød farve, intens duft med noter af mandel, fyldig, men samtidig silkeblød og velafbalanceret smag samt en lang og behagelig eftersmag med et strejf af kirsebær.

Producent:	Sartori
Land:	Italien
Region:	Veneto
Type:	Rødvin
Druer:	55% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella og 5% Croatina
Restsukker:	8.0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6