



Sartori Villa Molino Valpolicella Ripasso D.O.C.

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.

Denne vin er produceret af druerne Corvina, Corvinone, Rondinella og Croatina, der er dyrket på Sartoris egne vinmarker i Veneto-området i Italien.

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.

Denne vin, der også kaldes "Den lille Amarone", har lagret på egetræsfade og efterfølgende på flasken inden frigivelsen. En utrolig elegant rødvin med meget flot granatrød farve og en intens og varm frugtduft. Tør og fyldig men samtidig rund og silkeblød frugtsmag med noter af kirsebær og tørret frugt samt en lang og behagelig eftersmag.

Producent:	Sartori
Land:	Italien
Region:	Veneto
Type:	Rødvin
Druer:	55% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella og 5% Croatina
Restsukker:	7.5 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6