domivins
DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet
dominique.bertholet@skynet.be
GSM +32 492 70 22 10



NINO ARDEVI

RIPASSO SUPERIORE 2023

VALPOLICELLA DOC · VIN ROUGE

Un rouge enveloppant, aux tanins soyeux,
entre fruits des bois et épices douces.

TERROIR

Valpolicella, en Vénétie, dans le nord-est de l'Italie. Une région réputée pour ses vins rouges et la méthode traditionnelle du Ripasso.

CÉPAGES

Corvina, Rondinella et Corvinone : trois cépages emblématiques de la Valpolicella.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, égrappage et foulage. Fermentation et macération en cuves inox à température contrôlée, puis refermentation sur les marcs d'Amarone selon la méthode Ripasso.

ÉLEVAGE

Passage en cuves inox et élevage de 12 mois en fûts de chêne. Le vin repose ensuite au minimum 6 mois en bouteille avant sa commercialisation.

DÉGUSTATION

Robe pourpre intense, nuancée de grenat. Nez de fruits des bois, de prunes et d'épices douces. Bouche pleine, enveloppante et harmonieuse, fraîche et sapide, aux tanins fondus.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Rôti de bœuf en croûte de sel, viandes grillées, penne all'amatriciana et plateau de fromages. Coup de cœur : pâtes au gorgonzola.

CÉPAGES
Corvina, Rondinella, Corvinone

VINIFICATION
Méthode Ripasso

ÉLEVAGE
12 mois en fûts de chêne

MILLÉSIME
2023

DEGRÉ D'ALCOOL
14,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16 - 18 °C

POTENTIEL DE GARDE
7 ans

LA CUVÉE

Nino Ardevi · Valpolicella Ripasso Superiore

Un Ripasso corsé sans excès, au bouquet complexe de fruits mûrs et d'épices, avec des tanins soyeux.

NINO ARDEVI
VÉNÉTIE · ITALIE