

Vigna '800 Ripasso Valpolicella Classico DOC

"El Campanar" 2017

FACTS:	
Producent	Agricola Azienda Vigna '800
Drue	Corvina, Rondinella, Molinara
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	13,5%
Årgang	2017
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	tapas, milde og mellemmodne oste eller blot som ren nydelse uden mad



Beskrivelse :
Vigna '800 Ripasso Valpolicella Classico DOC "El Campanar" 2017

Vinmarkernes placering på de midterste bakker, i vinmarkerne "Campanar", som er omkring tyve år gamle.

Druerne Corvina dyrkes hovedsageligt, mens resten af vinstokkene er de klassiske fra Valpolicella med en god procentdel af corvina og rondinella. Produktion pr. Hektar: 90 q. ca. pr. hektar.

Efter høsten af godt modne druer fermenteres mosten i stål og derefter "overføres" de i februar på kvaset fra Amaronen for, at opnå en struktur og krop, der gør den unik.

Moderne, men med tradition indeni, er Valpolicella Classico "Ripasso" takket være sin gode struktur og en vigtig raffinering i flasken også velegnet til lang ældning.

Farven er intens rubinrød. Aromaer af fersken og moden rød frugt med et krydderi, der minder om kanel, er de mest typiske egenskaber ved denne vin.

Denne Ripasso Valpolicella Classico bevarer også de tørrede noter fra Amaronen og er elegant, rundt og vedholdende.

Info om kvaset fra Amaronen: Druerne høstes manuelt i hånden og tørres i ventileret rum i ca. 100 dage. Under tørringen falder druernes vægt med 35-38% og de har stor omhu og kontrol med druerne i denne periode for at sikre det optimale resultat.

Vinificeringen begynder traditionelvis i januar, hvor druerne presses blødt og udblødes på skindene. Her benytter de dagligt "pumpover", hvor vinen dagligt pumpes over

for at ekstrahere alle aromaer og den farve, der kendetegner denne vin.

Fermentering finder sted i ståltanke.

Vinen passer fortrinligt til retter som tapas, milde og mellemmodne oste eller blot ren nydelse alene uden mad.

Lagringspotentialer er ca. 8-10 år fra høståret under de rette omstændigheder, men er absolut klar til, at blive drukket nu.

Bør serveres i stort ballonglas.

Serveringstemperatur 16-18 gr.

Vinen holder 13,5%