

# Le Guaite

## Valpolicella Ripasso 2008

FACTS:	
<b>Producent</b>	Agricola Azienda Le Guaite
<b>Drue</b>	Corvina 35%. Corvione 35%, Rondinella 20% & 10 % lokale druer.
<b>Område</b>	Veneto, Valpolicella
<b>Land</b>	Italien
<b>Alkohol</b>	16%
<b>Årgang</b>	2008
<b>Flaskestr.</b>	75 cl.
<b>Proptype</b>	Kork
<b>Passer til</b>	Rødt kød, vildt, modne oste eller ren meditation.



### Beskrivelse :

#### Le Guaite Valpolicella Ripasso 2008

"Le Guaite":

Vores familiehistorie begyndte for næsten 20 år siden, da min far Stefano besluttede at købe en lille knuser og et par hektar olivenlunde på bjergsiden af Mezzane di Sotto. Dette er en bakke, der nyder godt af mikroklimaet i Gardasøen og de nordlige alpine strømme, der bidrager til at skabe det termiske chok, der er vigtigt for frugtens uigennemsigtige karakter.

I 2002 begyndte produktionen af den typiske Valpolicella-vin, som følger af et køb af et par hektar vingård, herunder Le Guaite, der ligger på den bedste og højeste side af bakken. Vores lille kælder og knuser, ligger på bakkerne i Mezzane di Sotto ved siden af vinmarkerne til den berømte Romano Dal Forno, mentor og stadig vores første ven.

Der er altid velkomment til nysgerrige besøgende og fans, som vil se hvad vores engagement og terroir kan opnå.

Le Guaite markerne ligger 350-400 meter over havet. Jorden er bestående af hele 3 forskellige typer vulkaniske sten, dateret over 50 mil. år tilbage. (Roccia bianca calcarea, roccia calcarea rosa ferrosa, roccia basaltica) Alle bidragene til den høje kvalitet af vine der produceres her.

Druesammensætningen er Corvina 35%, Corvione 35%, Rondinella 20% og 10% lokale druer som Cabernet, Oseleta og Coatina. Der anvendes Guyot opbindingssystem.

Der høstes udelukkende manuelt i hånden og fermenteringen påbegyndes i november efter 30-40 dages tørring af druerne, hvor Valpolicella vinen hældes over drueskindet fra Amarone.

Vinen lagres i franske barriques i 30 mdr, herefter 6 måneder på ståltank og endeligt 2 år på flaske før den frigives til salg.

I næsen er den intens, kompleks med en fantastisk meget moden frugt og hint af balsamico. På tungen er en meget afbalanceret med brede noter af røde bær, modne kirsebær, blomster og røde frugter. Farven er rubinrød med et klassisk strejf af granat.

Passer fantastisk til rødt kød, vildt, modne oste eller ren meditation.

Serveringstemperatur 16-18 gr. i store baljer. Giv vinen min 1 times tid luft inden den serveres, så forenes den høje alkohol på 16% perfekt med vinens struktur og kommer i perfekt balance.

Vinen er fra 2008 og bestemt klar til at blive nydt nu. Ved korrekt opbevaring kan den lagres 6-8 år.