

2016 ANTICA CORTE RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA

Intens, frugtig og krydret

Vinen er smuk rubinrød i glasset med et lyst skær. Duften er intens og frugtrig med noter af mørke kirsebær og fine hints af krydderier. I munden opleves vinen tør med en flot struktur, her går noterne fra duften igen og suppleres af et væld af røde bær og et flot krydret udtryk. Eftersmagen er lang og vedvarende og vidner om en vin i fuldstændt balance.

Dette er en alsidig vin, der kan drikkes til et bredt udvalg af kød, en krydret gryderet eller modne oste.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ●●●●● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Antica Corte Ripasso er fremstillet af Corvina- og Rondinella-druer, samt mindre mængder af andre lokale druer. Druerne er høstet ved optimal modenhed og er derefter bragt til vineriet, hvor vinen gæres ved kontrollerede temperaturer på 25°C i 12 dage sammen med druekvaset. Herefter gennemgår vinen den klassiske 2.gæring på resterne fra fremstillingen af de verdenskendte Amarone vine - deraf navnet Ripasso. Efter endt 2. gæring, lagres vinen på slovenske egetræsfade, hvorefter den tappes på flaske, hvor den hviler inden frigivelse til markedet.

Om Producenten

Antica Corte er beliggende i Valpolicella øst for den af danskere så elskede feriedestination Gardasøen. Landskabet er bakket med god soleksponering for vinstokkene. Antica Corte anvender lokale druer høstet fra vinmarker med en jordbund bestående af kalksten, som hviler på en hård undergrund af kalksten. Et veldrænet og meget velegnet voksested for Valpolicella-distriktets klassiske druesorter.

