

2016 CASA GIONA RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA

Karakteristisk og harmonisk

Casa Giona Ripasso Valpolicella Superiore er intens rubinrød i glasset. Bouqueten er rund og fyldig med tydelige skovbær og kirsebær. Smagen er elegant, krydret men med masser af lækker frugt. En perfekt orkestreret og særdeles karakteristisk vin med masser af lækker smag. Server denne elegantier til krydrede retter, f.eks. vildt, rødt kød og modne oste.

Serveringstemperatur: 18-20°C.



Fremstilling

Casa Giona Ripasso er lavet på druerne Corvina, Corvinone og Rondinella. Herudover er der anvendt presserester fra produktionen af Amarone og Recioto, som stadig er fuld af saft og kraft.

Druerne høstes og behandles efter den traditionelle Ripasso-metode. Vinen gærer ved kontrollerede temperaturer 18-20 °C og andengæringen foregår ligeledes ved 18-20 °C. på druekvaset fra Amarone. 80% af vinen modner på eg i seks måneder og 20% på ståltanke.

Med Ripasso-metoden omdannes en relativ ung vin, så den på naturlig vis får tilført farve, smag, fylde, karakter og alkohol. Populært sagt opnår man hermed en alsidig og mild vin med masser af smag.

Om Producenten

Casa Giona laver superlækre klassiske vine i Veneto-regionen i det nordlige Italien. I det frodige landskab øst for Gardasøen finder vi Valpolicella, hvor det bakkede landskab sikrer perfekt soleksponering for vinstokkene. Jorden, som består af kalksten, gør området særdeles velegnet som voksested for Valpolicella-distriktet klassiske druesorter.

