2016 MONTERÈ VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOP CA' DE' ROCCHI, CANTINA TINAZZI

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA

Fyldig og karakterfuld

Denne vin har en fyldig og intens rød farve i glasset og såvel smag som duft byder på svesker og modne kirsebær med fine toner af læder og krydderi. Smagen er ren og meget indbydende med blide strejf af træ fra fadlagringen. Eftersmagen er præget af fint afbalancerede og bløde tanniner.
Denne vin er en fremragende ledsager til klassiske italienske retter med lidt sødme, til kød og som ledsager til grillen. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør	○ — ○ — ● — ○ — ○	Sød
FYLDE	Let	○ — ○ — ● — ○ — ○	Kraftig

Fremstilling

Denne vin er fremstillet på 80% Corvina, 15% Rondinella og 5% Molinara. Druerne er særligt udvalgte og høstet i hånden på de bakkede solvendte skråninger i 150 - 300 meters højde i Valpolicella området. Efter høsten gæres druerne i 10 dage sammen med deres skind. I februar det følgende år refermenteres vinen ("Ripasso") på resterne fra fremstillingen af Recioto Amarone. Dette er med til at give denne Ripasso sin karakteristiske smag og kompleksitet. Efter endt gæring lagres vinen på en blanding af amerikanske og franske egetræsfade i 12 måneder.

Om Producenten

CA' de' ROCCHI er en historisk serie af vine fremstillet af italienske Cantine Tinazzi. Denne serie viser det absolut bedste af, hvad Veneto kan præstere. Det er vine med stor "value for money" og med en god del prestige. Serien omfatter en række prisvindende vine, der både nationalt og internationalt er kendt for at klare sig rigtig godt.
Cantine Tinazzi blev grundlagt i slutningen af 1960'erne af Eugenio Tinazzi i Cavaion Veronese tæt på Gardasøen. De første mange år var produktionen relativ lille og blev udelukkende solgt til restauranter og andre kunder i lokalområdet. Gennem årene er firmaet vokset og ejer idag 72 hektar vinmarker fordelt på 4 ejendomme i Veneto og Apulia.