



Vin: Le Roselle, Ripasso, Valpolicella Classico Superiore
 Producent: Cantina di Negrar
 Årgang: 2012
 Druer: Corvina Veronese (65%), Corvinone (15%) og Rondinella (20%)
 Alkohol: 13%

Vinificering og modning

En elegant enkeltmarks-Ripasso fremstillet i hjertet af Classico-zonen på en sydvestvendt skråning omkring byen Negrar, hvor marken er beliggende i ca. 300 meters højde.

Vinmarkernes

relativt høje alder bidrager et lavt udbytte og dermed større koncentration i den færdige vin. Druerne er håndhøstet medio oktober med afstilkning og temperaturkontrolleret gæring og sidenhen lagring på stål til midten af februar, hvor vinen gennemgik en maceration på skallerne fra Amarone-produktionen (Ripasso) i endnu knap 3 uger for derved at ekstrahere mere aroma og fylde. Herefter blev vinen modnet på 3000 liters egefade sluttende med 6 måneders flaskelagring inden frigivelsen til salg fra Cantina di Negrar, som hører til blandt de store, men så absolut også 'seriøse' producenter i Amarone-zonen.

Smag

Resultatet er en rubinrød, meget elegant og ren Ripasso, der ikke stræber efter sødme eller vulgær fylde, men derimod en vin med tiltalende duft af røde bær og krydrede aromaer, mens den i munden optræder med blid, saftspændt fylde, kirsebærfrugt, frisk syre og fløjlsbløde tanniner.

Nydes til

En herlig vin til stegt kød men prøv den også til en god, simpel napolitansk Pizza som Marinara eller Margherita. "Le Roselle" er drikkeklar nu, men kan også snildt henlægges 2-3 år. Serveres af rummelige bordeauxglas.

Serveringstemperatur

17°C

(Indeholder sulfitter)

