

FAKTA

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

Producent: Tenuta Vignega

Område: Italien, Veneto

Drue: Corvina, Corvinone og Rondinella

www.tenutavignega.eu



I slutningen af halvfemserne gennemgik Tenuta Vignega forandringen til et økologisk vinbrug. Vignega Tenuta har ladet en ørn pryde etiketterne. Denne repræsenterer en følelse af stolthed, stædighed og frihed, som netop kendetegner Cristianes tilgang til vinproduktionen. Disse vine er nemlig udtryk for en bevidst strategi om at producere nogle vine i en mere frisk stil og med større tilstedeværelse af frugt end hvad der ellers er kendetegnende for vine fra dette område.

I denne rubinrøde og fyldige vin er basen Valpolicellavinen, der efter høst og vinification kommer på ståltanke. Heri tilføjes 4-5 måneder senere skallerne fra samme års Amarone-produktion, der på denne måde genanvendes. Heraf navnet ripasso, der betyder at passere igennem igen. Efter endt fil-trering lagres vinen på fade, som er med til at give vinen et mere markant udtryk.

Denne rødvin har en markant og fyldig struktur, og en krydret og attraktiv næse, med noter af mørke bær, tobak og chokolade. Ganen er afbalanceret og vedholdende med en behagelig eftersmag af moden frugt.

Gastronomi

Risotto, pastaretter, grillet hvidt og rødt kød.

Hargaard
VINIMPORT

Skærshøjvej 11

7790 Thyholm

Tlf. 40 87 57 58

bent@hargaardvinimport.dk

www.hargaardvinimport.dk