

# VALPOLICELLA RIPASSO

## D.O.C.

### I Gelsi

### 2018



Valpolicella Ripasso D.O.C. fra det nordlige Italien. Området ligger øst for Gardasøen i bakkerne mod Verona. Det er ikke uden grund at den kaldes for Amarones lillebror.

Valpolicella Ripasso er fremstillet af Corvina, Rondinella og Molinara druer som høstes i slutningen af september. Produktionen af denne vin er meget tæt knyttet til Amarone. Efter at Amarone er færdiggæret blandes drueskaller fra Amarone produktionen med den gærede Valpolicella. Derved går en andengæring i gang og resultatet er en forhøjet alkoholstyrke samt en dybere farve, rigere krop og aroma. Vinen lagres derefter på slavonske egetræsfade.

Valpolicella Ripasso fremstår med en intens rubinrød farve. Bouqueten har noter af modne røde bær og orientalske krydderier. Smagen er fyldig med god balance mellem frugt og tanniner. Lang og vedvarende eftersmag. Perfekt til rødt kød, stege og ost.

#### **Vinavisen.dk uge 52/2017:**

*"Der er power i denne rødvin. Der er masser af frugt i den og fint integrerede fadnoter. En flot vin."*

