



Varenummer: 3011

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	14,0%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	Slovensk eg
Fadperiode	18
Gemmepotentiale	3-6 år
Serveringstemperatur	16-18

Vigneti Villabella Ripasso DOC Classico Superiore

Årgang: 2018
Italien, Veneto, Valpolicella

Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

Ægte Ripasso med masser af moden frugt og stor fylde

Ripasso er en metode, hvor druerne (70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone) til en fyldig Valpolicella plukkes i september, nær Fumanei i Valpolicella Classico området.. Vinificeringen 12 dage med skinkontakt ved 25 grader, med daglig overhældning, så skinkontakt er intens. I løbet af foråret hældes denne "Valpolicella" over på drueresterne fra Amaronen (som nu er fyldt på fad). Ripasso metoden er altså at vinen trækker på fylde, alkohol og sødme fra "Amarone-bærmen" (resten af Amaronen og drueskallerne, når Amaronen er sat på fad). Det giver en mere kompleks og intens vin. Flot rubinrød, med noter af sort. Komplex næse med modne, tunge fruger - blommes, kirsebær og blåbær. Peber og vanilie er også udtalt. Smagen er fyldig, flot afrundet med sauerkirsch, nellike og vanilie - og en god frugtsødme i afslutningen.

Mad der matcher
Det skal ikke være så kompliceret - du kan nærmest drikke Ripasso til alt! Bare nyd et godt glas, mens du er i køkkenet - server til en god Spaghetti Bolognese; grillede andebruster med svampe ravioli, - eller til et par gode oste fra Arla Unika. Prøv Den Hvide Dame eller Gammelknas med smørretet rugbrød og syltede hyben. HVIS der er mere i flasken, - nyd den til opvasken. Det ER vildt hyggeligt at vaske op på den måde!

Veneto klassikere af ypperlig kvalitet. Vigneti Villabella blev etableret for mere end 40 år siden af familierne Delibori og Cristoforetti, med det mål at sikre områdets autensitet.

At skabe vine, som er et tydeligt udtryk og indtryk af Lugana, Soave, Bardolino, Valpolicella og Custoza.

Idag vinder vinene markant anerkendelse og Wine Awards. Marker omlægges til øko-drift og der kommer hele tiden nye vine, - i bedre, og bedre kvalitet.

Jeg er særlig glad for bredden i deres udbud - der er altid spændende, god vin at vælge imellem, til alle formål.



Nemogaarden ApS
Engvangen 7-9
2680 Solrød
www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30
eller kenneth@nemogaarden.dk