

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA



FLAVS Valpolicella Ripasso DOC Superiore er dyb rubinrød i glasset. Vinen har tydelige aromaer af rød frugt som kirsebærmarmelade, jordbær, krydderier og fad. I smagen fornemmes vinen tør med en dejlig distinkt syre, tydelige tanniner og en medium fylde. Eftersmagen er lang og frugtig.

KARAKTER Tør ●—●—●—●—● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Ripasso kommer af det italienske ord *ripassare*, som betyder at "passere igen". Ripasso-metoden betyder, at den unge og frugtrige Valpolicella-vin gennemgår en andengæring på drueskallerne fra Amarone, og derved omdannes en ung vin, så den på naturlig vis får tilført farve, smag, fylde, karakter og alkohol.

FLAVS Valpolicella Ripasso DOC Superiore er lavet på druesorterne Corvina og Corvinone (85%), Rondinella (10%) og Croatina (5%) Vinen modner i 12 måneder på Bourgogneface og herefter seks måneder i flaske.

"Al vin har behov for sin særlige jord. Jeg søgte og fandt jorden" dette var Flavio Pràs mantra, da han ville bygge sit eget vineri op. Med adskillige års erfaring på store vingårde besluttede han sig for at føre sin ambitiøse livsdrøm ud i verden: at grundlægge en vingård i bjergene. Intet er efterladt til tilfældighederne, alt er bygget op fra grunden.

★★★★★

VinAvisen