

2015 VILLA DE MORESCHI VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA



Intens og fyldig

Villa de Moreschi har en intens og smuk rubinrød farve. Bouquet'en afslører stor intensitet med modne kirsebær og blomster med et strejf af krydderi. Det er en fyldig og velbalanceret vin med meget vedholdende eftersmag. Dejlig smag af blomme og krydderi samt lækre strejf af ristede egetræsnoter fra fadlagringen.

Specielt god til rødt kød, vildt og smagfulde, hårde oste.

Serveringstemperatur: 18-20°C.



Fremstilling

Villa de Moreschi er lavet på druerne Corvina (55-65%), Rondinella (25-30%) og Molinara, Rossignola og Negrara, som er dyrket på veldrænede jorder i Valpolicella Classico området: Marano, Negrar, Fumane, Sant' Ambrogio, San Pietro Incariano.

Druerne høstes fuldmodne og af høj kvalitet og behandles med stor omhu.

Gæringen finder sted ved kontrolleret temperatur 25°C i 12 dage. I det efterfølgende forår foretages den behandling, som kaldes Ripasso: vinen gærer igen på skallerne fra Amarone produktionen og på denne måde opnår vinen en dejlig struktur og kompleksitet.

Villa de Moreschi modner herefter i store slovakiske egetræsfade og derefter på flaske, inden den frigives til salg.



VinAvisen



FinansBureauet

92 point

Luca Maroni