

AMARONE RIPASSO SMAGEKASSE

ITALIEN, VALPOLICELLA



Interessant og alsidig

Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

NB : Leveres i standard transportkasse

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.

Populært sagt opnår man en vin, der smagsmæssigt placerer sig mellem en almindelig Valpolicella og en Amarone, men som er mildere end en Amarone, hvilket også gør den mere alsidig i forhold til mad

Amarone er én af danskernes absolutte favoritvine. Navnet er italiensk og betyder egentlig "den store bitre". Vinen fremstilles ved, at druerne høstes topmodne og lægges til tørre på stråmætter. Her tørrer druerne ind, og mængden af vand formindskes i forhold til sukkerindholdet. Derved koncentrerer smagskomponenterne i mosten og dermed også i den endelige vin. Fremstillingsformen stammer netop fra Valpolicellaregionen, og det er kun vine herfra, der må bære betegnelsen Amarone.

Villa de Moreschi Valpolicella Ripasso Classico Superiore

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.

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.

92 point Luca Maroni

***** 5 stjerner VinAvisen

***** 5 stjerner FinansBureauet

Flavs Ripasso Valpolicella DOC Superiore

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.

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.

93 point Luca Maroni

***** 5 stjerner VinAvisen

Luciano Arduini Ripasso Valpolicella Classico Superiore

Luciano Arduini Ripasso Valpolicella Classico Superiore er lavet på druerne Corvina (60%) Corvinone (20%) og Rondinella (20%), som høstes fra 30 år

SKJOLD BURNÉ

De store vinstokke bliver de samles i 15-20 kgs trækasser og tørrer i et par måneder.

Herefter knuses og afstilles druerne, og udblødningen finder sted i 12 dage med jævnlig overpumpning af vinen. Vinen opbevares på rustfri stål tanke indtil februar, hvor den ligger i 15 dage ved 15°C med kvaset fra Amaroneproduktionen.

Luciano Arduini Ripasso Valpolicella Classico Superiore har en smuk rubinrød farve med fine violette reflekser. I bouqueten er vinen frisk med dejlige noter af bær. Vinen fornemmes harmonisk blød i munden. Server vinen til steg, rødt kød og moden ost.

98 point Luca Maroni

90 point Gilbert & Gaillard

Ca' Rosa Amarone della Valpolicella

Her i Valpolicellas frugtbare jorde høstes de lokale druer til Ca' Rosa. Hovedparten er Corvina med mindre mængder af Rondinella og Molinara. Amarone er italiensk, og betyder "den store bitre". Den såkaldte appassimento-metode, som anvendes til Amarone-fremstillingen er meget klassisk.

Druerne høstes ved høj modenhed og dehydreres sidenhen under kontrollerede betingelser inden presningen. Det sker ved, at de lægges til tørre på stråmætter på loftet. Her tørrer de, så sukkerindholdet og smagskomponenterne koncentrerer i mosten, hvilket resulterer i en kraftfuld vin med et sødt præg og høj smagskoncentration. Vinen lagrer på store egetræsfade i vingårdens kældre inden aftapning.

Ca' Rosa er dyb purpurrød med en charmerende duft af bær, der vælter op af glasset. Her er noter af brombær i kombination med læder og vanilje.

Smagen er saftig, fyldig og intens og præget af den modne sorte frugtkarakter og den lange bløde eftersmag.

En herlig vin der vil være en god ledsager til kraftige kødretter og intense modne oste.

Luciano Arduini Amarone Valpolicella Classico DOCG

Luciano Arduini Amarone er fremstillet på 60% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinella og 5% Molinara. Druerne høstes manuelt fra 30 år gamle vinstokke. Tørringsprocessen varer 4 måneder i trækasser. I januar måned går man i gang med at knuse og afstille druerne, hvorefter udblødningen finder sted i 35 dage med jævnlig overpumpning af vinen. Gæringen finder sted ved kontrolleret temperatur.

Efter gæring lagrer vinen i 12 måneder på delvis franske og amerikanske fade og derefter 12 måneder på slovenske egetræsfade. Herefter tappes vinen og ligger på flaske inden den frigives til salg.

Luciano Arduini Amarone della Valpolicella DOCG Classico er dyb rubinrød med en intens bouquet. Vinen fornemmes silkeblød med en duft af tørrede druer.

Smagen er fyldig, vedholdende og fløjlsblød med behagelige noter af blomster, krydderier og elegante egetræsnoter.

Server vinen til modne oste eller kraftige retter med kød. Drikker du vinen uden mad, får du også en helt vidunderlig næsten meditativ oplevelse.

98 point Luca Maroni

A Badin Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG

A Badin Amarone Classico Riserva DOCG er fremstillet på 80% Corvina Veronese, 15% Corvinone og 5% Rondinella, der alle er lokale druer perfekte til fremstilling af saftige Amaronevine. Vinstokkene er 22 år gamle og vokser i sandet, lerholdig jord, som gør, at jorden ikke tørrer ud. I gennemsnit vokser der 10-12 klaser på hver vinstok og kun de mest modne og bedste høstes. Tørringsprocessen varer 60-90 dage under kontrollerede forhold. Efter gæring lagrer vinen i mindst fire år på store egetræsfade af 25 HL. Vinen hviler i tanke af rustfrit stål inden aftapning, hvorefter vinen hviler omkring seks måneder på flaske, inden den frigives til salg.

A Badin Amarone Classico Riserva DOCG er intens rubinrød med fine granatfarvede reflekser, som bliver mere udtalte med alderen. Duften er rig på marmelade efterfulgt af noter af mørke kirsebær og hints af krydderier og vanilje. Smagen er fyldig, vedholdende og fløjlsblød med behagelige hints af blomster, vanilje og krydderier med elegante egetræsnoter.

Server denne fløjlsbløde vin til modne oste eller kraftige retter med kød, eller prøv et glas som ren meditation.

Sølvmedalje Mundus Vini

Bronzemedalje Decanter

