SKJOLD BURNE

Varenummer: 0521139

2018 FABIANO RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA



Saftig, kraftfuld og velafbalanceret

Tæt sort struktur med rød kant. Duften er præget af mørk chokolade og varme brombær. Smagen er kraftfuld med en kaskade af røde bær, mokka, chokolade og bløde tanniner. Vinen har en anelse restsødme der balanceres fornemt af den kraftfulde frugt og koncentration.

Vinen er en fremragende ledsager til rødt kød, grill retter, vildt og ost. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Denne vin er fremstillet på en kombination af 65% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 5% Negrara og 5% Croatina, hvilket er en klassisk sammensætning for området. Druerne høstes i midten af oktober og gennemgår derefter en 20 dages maceration ved kontrolleret temperatur. I slutningen af marts måned overføres vinen til resterne efter husets Recioto og gennemgår derved en anden gæring, heraf navnet ”Ripasso”. Denne andengæring tilføjer kraft og sødme til vinen og giver den sin helt specielle karakter. Efter denne gæring lagres vinen på store egetræstønder inden den endelige aftapning.

Om Producenten

Huset Fabiano er en af de bedste producenter i Veneto området og har produceret vine af topkvalitet i 100 år. Fabiano-familien har samlet nogle af de bedste folk inden for vindyrkning og ønologi i Italien, og sammen udgør de et stærkt team, der er kendt for kærlighed til jorden, traditioner og gode vine.

Stilen er klassisk med et tvist af modernisme. Der anvendes mest store gamle fade, men i de senere år er der eksperimenteret mere med brug af små fade, hvilket bidrager til mere sødme og koncentration i husets vine.

Alle Fabiano’s vine er specielt velegnet til at blive nydt sammen med italiensk mad.

92 point

Ekstra Bladet

Flaskehalsen