

2018 VILLA LOREN RIPASSO VALPOLICELLA D.O.C.

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA



Harmonisk og rund

Villa Loren Ripasso Valpolicella D.O.C. er dyb rubinrød i glasset med komplekse noter af kirsebær, rød frugt og krydderier. I ganen er vinen indbydende rund med søde tanniner og en unik elegance. Villa Loren Ripasso Valpolicella D.O.C. er et perfekt match til en god steg, grillet kød eller modne oste. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER Tør ● — — — — — Sød

FYLDE Let ● — — — — — Kraftig

Fremstilling

Til Villa Loren Ripasso Valpolicella D.O.C. udvælges druer med højt sukkerindhold omhyggeligt. Vinifikationen laves efter Ganimede-metoden, som gør at druerne ikke går i stykker under gæringen og drueskindet og vinen bliver løbende blandet for at udtrække farve og tanniner. I løbet af vinteren, overhældes Valpolicella-vinen over kvaset og resterne fra Amarone-produktionen, den såkaldte Ripasso-teknik. Dette øger alkoholen og giver vinen fylde og aroma. Vinen modner i rustfri stålitanke og egetræsfade.

Om Producenten

Villa Loren er Progetti Agricoli's premium brand dedikeret til deres serie af Veneto-vine, elegante og fyldige. Villa Loren vinene er perfekt udviklede til det italienske køkken.

94 point

Luca Maroni



VinAvisen