

ANTICHE TERRE VALPOLICELLA RIPASSO

Årgång 2019

Art. nr 74345

Pris 121 kr

Storlek 750 ml

Producent Antiche Terre Venete

Ursprung Veneto, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Corvina, Corvinese, Rondinella

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5,7 g/l

Restsocker 6 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Det här är ett charmerande fruktigt vin med en utmärkt balans mellan en mild körsbärrsötma, en fin syra och len strävhet. Doften är medelstor, ren och elegant fruktig med bara en svag ton av torkade druvor, men knappt någon karaktär av eken. Smaken är lätt till medelfyllig med lättgillad frukt.

Tillverkning I grunden är det här vinet ett typiskt lätt rött vin från Valpolicella, framställt genom jäsning vid 25 grader i stältankar med en dryg veckas skalkontakt, följt av malolaktisk jäsning och lagring i tankar fram till december. Då tillsätter man skalresterna från ett kraftigt vin av typen Amarone della Valpolicella, varvid en ny jäsning sätter igång och under 10 dagars jäsning gör grundvinet betydligt fylligare. Det är den här tekniken som kallas ripasso, vilket betyder att återanvända skalkrosset från ett annat vin. Vinet dras sedan av skalen och lagras under 10 månader i franska ekfat.

Passar till Som all ripasso är det här ett väldigt användbart vin. Det passar lika bra till charkuterier av olika slag, till både milda och lagrade ostar och till de flesta typer av pastarätter med allt från tomatsåser till köttsåser och raguer eller till svampbaserade rätter. Det fungerar också bra till grillad fisk och grillat kött med tillbehör av rotsaker eller grillad tomat. Vill man servera det till ostar, välj gärna lite lagrade hårdostar eller fårostar. Servera vinet svalt vid cirka 16-18 grader. Det är inget vin man behöver lagra, det här dricker man genast.



Omdömen

Allt om vin BRA KÖP - Sötmoden frukt, körsbär och örter i en hyfsat pigg stil.

Om producenten

ANTICHE TERRE VENETE

I början av 1900-talet började Vittorio Sancassani odla vin i den vackra dalgången Valpolicella i Veneto. På den här tiden talade ingen om vare sig amaronevinet eller ripasso (som ännu inte var påkommet), istället gjordes traditionella röda viner av de lokala druvsorterna.

Ett sekel senare är det alltjämt en liten familjefirma, idag med 50 hektar stora vingårdar. Den drivs i tredje generation av Luciano Sancassani, som på 2000-talet har konverterat vingårdarna till ekologiska, breddat vinportföljen och lyft firman till ett mycket gott renommé.