

ANTICHE TERRE MEZZO MONTE RIPASSO

Årgång 2019

Art. nr 70705

Pris 129 kr

Storlek 750 ml

Producent Antiche Terre Venete

Ursprung Veneto, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt, Vegan

Förslutning Naturkork

Druvor Corvina, Corvinone, Rondinella

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5,9 g/l

Restsocker 7 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Mezzo Monte Ripasso är ett ekologiskt generöst vin med kryddiga toner, körsbärsfrukt och choklad med örtig ton. Smaken ger ifrån sig en lätt sötma med en elegant kryddig ton.

Tillverkning Vinet fick först jäsa och macerera tillsammans med skalresterna i ståltankar vid 25°C i ca 8 dagar. Efter avslutad jäsning lagrades vinet i ståltankar fram till slutet av december då det fick jäsa en andra gång tillsammans med skalresterna från Antiche Terre Amarone Mezzo Monte i cirka 10 dagar.

Lagring Vinet har lagrats i 6 månader på franska 225L 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.



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.