

LE VILLE DI ANTANÈ VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

Årgång 2019
Art. nr 71663
Pris 129 kr
Storlek 750 ml
Producent Le Ville di Antanè
Ursprung Veneto, Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Corvina Veronese, Rondinella
Alkoholhalt 14%
Totalsyra 5,7 g/l
Restsocker 6 g/l
Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Vinet har en medelstor och elegant fruktig doft med inslag av sötsyrliga körsbär och mogna slånbar, en liten örtkryddighet, svag nyans av torkade druvor och även lite mörk choklad som ger doften en lätt kryddig ton. Smaken är medelfyllig, också den fint fruktig med en len textur, finstilta tanniner, en god syra och en fint kvardröjande smak med en elegant avrundad fruktsötma.

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.

Lagring Vinet har lagrats i 10 månader på 225 liter stora franska ekfat.

Passar till Som all ripasso är det här ett användbart vin. Det passar bra till charkuterier, både milda och lagrade ostar och de flesta typer av pastarätter med tomatsås eller köttsåser, till raguer och 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, #2, 2023 Generöst och saftigt med toner av körsbär, fikon och färsk tobak.

Livets Goda

Stilren och fint transparent rödbärig Valpolicella som tar sig ett stramare uttryck och torrare stil än vad som kanske associeras med ripasso. Doften visar upp syrliga körsbär, plommon och frostnupna slånbar, en diskret blomörtighet och fatkryddiga toner. Smaken har en tilltalande fräschör med rödbärigt syrliga drag, närvarande tanniner, örtig stjälkighet, ceder, torkade frukter och fatkrydda med choklad i spetsen. Rondören finns men blott för ett kort ögonblick innan det torra anslaget tar över och avslutar med ett kryddigt citrusfäste. Seriös och samtidigt drickvänlig ripasso.

Om producenten

LE VILLE DI ANTANÈ

I början av 1900-talet började Vittorio Sancassani odla vin i den vackra dalgången Valpolicella i Veneto.

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

År 2015 invigde man sitt nya toppdesignade vineri, som drivs på ett fullständigt miljövänligt sätt med bland annat solceller som energikälla.