

Dindo

Valpolicella Classico Ripasso Superiore

FACTS:	
Producent	Agricola Azienda Dindo Giovanni
Drue	Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Corvinone 5%
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	14%
Årgang	2016
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Rødt kød, gryderetter, Tapas, Risotto & mellemmodne oste.

Beskrivelse : Dindo Valpolicella Classico Ripasso Superiore



Valpolicella Ripasso

Dindo-gården blev grundlagt i 1960 takket være Giovanni Dindos lidenskab og vedholdenhed. På grund af markernes placering og deres beliggenhed i et af de bedste områder i Valpolicella til produktion af druer - og hans kærlighed til landet og vinstokke.

På grund af den store indsats og ofre, der altid har været kernen i Giovanni Dindos forretning, så opnåede virksomheden gode resultater over tid, og er blevet tildelt den bedste vin fra Valpolicella, især for dens Recioto.

I dag drives virksomheden af Adriano Dindo og hans søn Giovanni med det eneste formål, at fremstille vin af høj kvalitet, der minder om fortidens og jordens smag.

Gården Dindo ligger i hjertet af Valpolicella Classica, den berømte bjerg kaldet "Monte Sant'Urbano" i Fumane.

De vigtigste vinmarker, ligger i en højde af 300 m over havets overflade, plantet for 40-50 års siden i terrasserede skrånninger, forstærket med stenvure.

Druesammensætningen er Corvina Veronese 70%, Rondinella 25% & Corvinone 5%.

Druerne til produktion af Valpolicella Classico Superiore Ripasso høstes i oktober. Macerationen varer i 10 dage ved en lav konstant temperatur (10-15 ° C). Vinen opbevares derefter indtil marts i tanke i rustfrit stål, som derefter vil blive fermenteret på Amarone-skindene i yderligere 15 dage, også ved en lav temperatur (10-13 ° C).

Herefter aldres vinen 12 måneder på egetræs fade inden den kommer på flaske og frigives til salg.

Vinen er smuk rubinrød med intense aromaer af kirsebær og hindbær med en frugtagtig og fyldig smag.

Vinen passer fortrinligt til retter med lyst eller rødt kød, samt oste.

Den holder 14 %.

Gemmepotentiale fra høståret 8-10 år.

Bør serveres i store baljer ved 16-18 gr.