

Piccoli Daniela

Valpolicella Classico Ripasso Superiore " CARPARBIO "

FACTS:	
Producent	Agricola Azienda Piccoli Daniela
Drue	Corvina 40%, Corvinone 25%, Rondinella 30%, Oseleta, Molinara & Croatina 5%
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	13,5%
Årgang	2014
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Rødt kød, gryderetter, Risotto & mellemmodne oste.



Beskrivelse :

Piccoli Daniela Valpolicella Classico Ripasso Superiore " CARPARBIO " 2014

Azienda Piccoli, ligger på Monte La Parte, en smuk bakke af kalkholdige jordbund i Parona di Valpolicella, få minutter fra det historiske centrum af Verona.

En vingård født af lidenskaben for det land, hvor den blev født, Valpolicella. Er spredt over 15 hektar og udelukkende dedikeret til dyrkning af druer og oliven. Den primære vingård anvender guyot opbindingssystem.

Vinmarkerne ligger 250 meter over havets overflade, og på grund af det blæsende klima og fremragende solbeskyttelse produceres der druer af høj kvalitet, der er dedikeret til at gøre strukturerede, komplekse, elegante og frugtagtige vine.

En samlet produktion af ca. 35.000 flasker i alt. Denne Ripasso Superiore produceres kun i 7000 flasker.

Druesorterne er Corvina 40%, Corvinone 25% Rondinella 30%, Oseleta, Molina & Croatina 5%, kun egne druer, håndplukket fra Cru Monte La Parte.

Der høstes udelukkende manuelt med hånden. Der er både et hold af kvinder og et hold af mænd når der høstes. Kvinderne mere nænsomme og detaljeorienteret end mændene der klarer det tungere arbejde.

Ripasso vinen bliver til ved at bringe Valpolicella druerne i kontakt med drueskindet fra Amaronen. Det er her udtrykket "Ripasso" kommer fra. Denne process varer mellem 10-20 dage, hvorfra der overføres restsukker og farve fra Amaronen til Ripassoén. Dette giver vinen mere saft og kraft.

Vinen raffineres i 3,5-5hL franske egetræsfade i min. 2 år. Vinen tilbringer yderligere 6 måneder ekstra på flaske inden den frigives til salg.

Denne Ripasso er ideel til at nyde til hele måltidet, lige fra Rødt kød, Risotto, gryderetter og mellemlagret oste.

Farven er intens rubinrød med lilla refleksioner. Duften er meget velduftende blomstret med røde bær som hindbær og brombær. På tungen fremstår den elegant, blød og meget frugtrig med et velafbalanceret og krydret touch. Bløde tanniner med massere af friskhed og med en lang eftersmag.

Denne Ripasso holder 13,5% og bør serveres i store baljer ved 16-18 gr.

Denne vin er særdeles drikkelig nu, men vil vinde ved yderligere lagring. Potentiale fra høståret er 6-8 år ved korrekt opbevaring.