

Savoia Valpolicella Ripasso Classico DOC 2008 "Campo Carlin"

FACTS:	
Producent	Azienda Agricola Coali Tenuta Savoia
Drue	Covina 60%, Corvino- one 20%, Rondinella 10% og 10% Molina- ra.
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	15,5%
Årgang	2008
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Vildt, lam, grillet rødt kød og stærke oste.



Beskrivelse :

Classico Ripasso Valpolicella
DOC 2008 " Campo Carlin ", Savoia.

Tenuta Coali's Savoia Valpolicella Ripasso Classico " Campo Carlin " er fremstillet af druer fra familiens vinmarker på bakkerne i Sant Ambrogio di Valpolicella. Druesammensætningen er: Corvina 60%, Corvino 20%, Rodinella 10%, Molinara 10%.

Druerne høstes i slutningen af september, hvor kun de perfekte druer udvælges og håndplukkes.

Når vinframstillingen starter, produceres Ripasso, Re-fermenteringen sker ved, at den seneste vintage Valpolicella der har ligget på ståltanke i 3 måneder, mens druerne til Amarone ligger til tørring blandes med presserester af den nye Amarone. Det betyder, at vinen får en bedre struktur og kompleksitet, da det er i kontakt med skind fra druerne der har ligget til tørring i 3 måneder, og som derfor stadig er rige på sukker og massere aroma.

Herefter raffineres vinen på egetræstønder i 4 år og yderligere aldring på flaske inden den frigives til salg.

I glasset fremstår vinen rubinrød tenderende mod granatrød. Intens smag af kirsebær og brombær og tørret frugt med spor af krydderier, bittersure kirsebær og med antydninger af vilde frugter.. Smagen er helt fantastisk balanceret og i super harmoni med den velintegreret alkohol.

Denne vin er meget alsidig og passer fortrinligt med alle retter med kød, vildt, lam og er helt exceptionel til modne oste.

Den holder 15,5 % og er bestemt drikkeklar nu, men den vil vinde endnu mere ved yderligere lagring.

Vinen bør serveres ved 16-18 gr.

Amaronerne er majestætiske og har frygtindgydende power, mens recioterne nok er de bedste søde vine i hele landet.

Om Valpolicella Passito, ripasso, recioto amarone, classic superiore. Der er skruet helt op for appellationsteknikaliteterne og de vinkulturelle spidsfindigheder nord for Verona i dalen Valpolicella.

Recioto var den oprindelig version af rosinvinen og det formodes at amaronen opstod ved en fejl, hvor recioto fik lov til at gære ud, og dermed mistede sødmen til fordel for alkohol til hvad man tidligere betragtede som ufattelige mængder på 15-16%. Det er ikke noget man længere studser så voldsomt over.

Amarone og recioto er afgjort noget for sig selv, men området byder også på mere almindelige bordvin, blot benævnt (Valpolicella). Classico hvis druerne høstes i den oprindelige og mere prestigøse zone.

Superiore, når druerne beskaffenhed giver mulighed for at gære minimum 12 % alkohol og man samtidig lagrer vinen i mindst et år.

Ripasso fortæller historien om, at druekvaset fra overstået amarone eller recioto produktion pumpes over i basisvinen, der på den måde får tilsat lidt ekstra karakter og charme. Det kaldes at vinen ripassere (anden pres på druen).