Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Azienda Vinicola Farinalla on pitkät perinteet Venetossa. Viinitila perustettiin 1800-luvulla, ja sitä hoidetaan nykyään perheyrityksenä suurella intohimolla. Kulttuuri, innostus ja persoonallisuus välittyvät myös heidän viineistään.

Ripasso Classico Superioren rypäleet (50% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Molinara, ja 10% Oseleta) on poimittu Valpolicellan sydämessä sijaitsevilta San Pietro in Carianon ja Sant'Ambrogion rinteiltä. Syksyllä kuivaksi käyneeseen viiniin on lisätty amaronen valmistuksen yhteydessä jäljelle jäänyt (yhä käyvä) kuorimassa, joka saattaa alkuperäisen viinin käymään uudelleen (”ri-passare”). Tämä syventää viinin väriä, täyteläisyyttä, moniulotteisuutta ja tiiviyttä. Ripassoviinejä kutsutaankin usein ”amaronen pikkuveljiksi”. Ennen pullotustaan viini on saanut kypsyä slavonialaisissa tammitynnyreissä n. vuoden ajan.

Intensiivinen, muhkean marjainen ja mausteinen viini on monikäyttöinen ruoan kumppani. Hienon happo- ja tanniinirakenteensa ansiosta se sopii niin lampaan, naudan pihvien kuin täyteläisten pastaruokien kumppaniksi. Kypsän parmesaanin ja ilmakuivattujen kinkkujen kanssa viini on suorastaan meditatiivinen yhdistelmä.

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: DOC Valpolicella Classico

Tuottaja: Farina

Rypäle/rypäleet: 50% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Molinara, 10% Oseleta
Vuosikerta: 2021

Sokeri: 5,4 g/l

Happo: 5,7 g/l

Alkoholi: 13,5 %

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Alko ID: 924846

Väri: Upean syvä rubiininpunainen väri

Tuoksu: Muhkeassa tuoksussa löytyy mm. kirsikkaa, luumuhilloa, alkavaa nahkaisuutta ja pippuria, paprikaa ja inkivääriä

Maku: Maku on täyteläinen ja pehmeä mutta ryhdikkään hapokas. Rouhea tanniinisuus kannattelee muhkeaa marjaisuutta.

Ruokasuositukset: Nauta, Lammas, Grilliruoka