

---

# Valpolicella Ripasso

Fra vinhuset La Collina dei Ciliegi

**Lokalitet:** Italiensk

**Årgang:** 2013

**Flaske størrelse:** 750 ml

**Druer:** Corvina, Corvinone & Rondinella

---

## Lidt om huset:

"La Collina dei Ciliegi" vingård er født takket været familien Gianollis passion for jorden, dyrkelsen og vinen. Massimo Gianolli, som har været en succesfuld forretningsmand og vin entusiast siden hans ungdom, mødte Stefano Falla, som han delte sin passion med, og sammen skabte de i 2005 en mindre produktion, ved brug af nøje udvalgte druer til at lave deres første Amarone. Denne vin, ville efter de strenge produktions regler, blive skabt 4 år senere. Siden da er ikke kun passionen, men også produktionen vokset. Og dette har skabt det vinhus som det er i dag.

## Fremstilling:

Stilken tages fra og druerne knuses. Gærings temperaturen er mellem 22°-28°C. Saften ligger med skindet i 10 dage. Anden gæring sker på bundfaldet fra Amaronen og Recioto. Den modnes i egetræs tønder i 9 måneder.

## Farve/Duft/Smag:

Intens rubin rød farve. Den har en rig, intens og kompleks duft, med nogle af de klassiske dufte som Amaronens intense duft af blomme, marasca kirsebær, vilde bær, kanel og lakrids. Smagen er forbløffende, tør og meget blød, med en elegant og balanceret garvesyre.

## Gastronomi/Servering:

Perfekt til en særlig begivenhed, behagelig når den smages med kraftfulde forretter og perfekt til stegt og grillet kød. Om vinteren, når du sidder sammen med vennerne, giver den aftenen en ekstra glæde. Den er en god lytter, og ved hvornår det er passende at bryde ind, samt bringer den harmoni til en hver samtale. Serveres bedst ved en temperatur på 18°C grader.

