



## Campolieti, Valpolicella Classico "Ripasso" Luigi Righetti Veneto, Italien

Når man taler om Venetoregionen er Gardasøen, operaen i Verona og Venedig nok de mest umiddelbare tanker hos de fleste. Vinmæssigt set har det nordøstlige hjørne i Italien dog også meget at byde på. Soave, Valpolicella, Amarone og Recioto er blandt landets bedste og mest kendte vine.

I Valpolicellazonen uden for Verona produceres Amarone- og Valpolicellavinene. Her skaber lette briser samt lav luftfugtighed de rette betingelser for den tørring af druer, der muliggør helt specielle vintyper. Området øst for Gardasøen kendes for de sprøde hvide Soavevine, og Italiens svar på Beaujolais - Bardolino produceres også på disse kanter.

Vingården Luigi Righetti har altid været et familieforetagende. Angelo Righetti skabte sin berømmelse som en enestående vinkuper for mere end 80 år siden i 1909 - og påbegyndte en langvarig tradition for kvalitet og udmærkelse. Ejendommen er beliggende i Valgatarà, en lille del af Marano Di Valpolicella, i hjertet af Valpolicella Classico distriktet. Righettifamilien er blevet berømt for at producere særdeles prisvenlige såvel som smagfulde og meget aromatiske Valpolicellavine.

Vingården er især stolte af dens to mest elskede vine: "Campolieti" Valpolicella Classico Superiore og "Capitel de' Roari" Amarone della Valpolicella Classico, samt den søde og meget intense Recioto.

### Campolieti, Valpolicella Classico "Ripasso"

Navnet er inspireret af den "glade" beliggenhed af vinmarkerne (campo = mark, lieti = glade), hvorfra Valpolicella Classico kommer. Det er magre og tørre jorde, der giver vinen dens intense, vinøse duft af bitter mandel.

Valpolicella Classico Superiore er navnet på vine dyrket indenfor den oprindelige centrale vindyrkningszone. Udover krav til vinmarkernes korrekte placering skal Valpolicellavinene samtidig holde 0,5% mere end det "normale" for distriktet. Druerne er de lokale Corvina, Rondinella samt Molinara. Vinen er lavet efter den traditionelle "Ripassometode", med anden gæring på store amaronefade. Resultatet er en rig og frugtig sag med runde bløde tanniner og komplekse toner á la mandel, kirsebær samt et fint krydderi fra fadlagringen.



### Fakta:

**Område / Land:**  
Veneto, Italien

**Druesorter:**  
Corvina Veronese  
Rondinella  
Molinara

**Lagring:**  
12 mdr. på træ fade og træ kar

**Anbefales til:**  
Lette pastaretter med kød

