



## Valpolicella Ripasso Superiore

Corte Moschina

Valpolicella, Veneto, Italien

Når man taler om Veneto er Gardasøen, Verona og Venedig måske den nemmeste måde at mentalt placere området. Veneto ligger i den nordøstlige del af Italien og her er lige knap 40 DOC/DOCG'er, altså beskyttede områdebetegnelser. Klimaet er kontinentalt, men dog med mange variationer, da både bjerge og søer har stor indflydelse på terroiret. De mest velkendte områder er nok Valpolicella kendt for deres Amarone, Ripasso og Recioto, Soave der er Italiens "hvidvinsland" og mere nyligt Conegliano-Valdobbiadene som er hjemsted for Prosecco.

Ved foden af Lissini bjerget, på en mindre skråning, ligger det familieejede Corte Moschina, der drives af Silvano og Patrizi og deres to sønner Alessandro og Giacomo. Familien laver den klassiske stribe af Veneto - vine og dog. Der arbejdes nemlig konsekvent med Cabernet Sauvignon. Bordeauxdruen Cabernet Sauvignon passer perfekt ind i druesammensætningen. Den bidrager nemlig med yderligere kompleksitet og ikke mindst frisk frugtsyre, tannin og ekstrakt. Vinene er derfor mere friske og har lidt mere bid end Valpolicella lavet efter helt traditionelle forskrifter.

Ripasso-navnet refererer til måden vinen er lavet på. Når Ripasso-metoden er i spil er der tale om en vin der er 2. gæret på fade med rester fra Amaronevinen.

**Druesort:** Corvina, Corvinone, Rondinella og Cabernet Sauvignon.

**Vinifikation:** Druerne gæres på fade med rester fra Amaronevinen. Vinen lagres 18 måneder primært på små træfade. Få nye fade tilføjes hvert år.

**Smagsnoter:** Frugtig og saftig med runde tanniner og noter af røde, sødmefulde bær. Ikke den sædvanlige fyldige stil.

