

Pojega Ripasso

Guerrieri-Rizzardi, DOC Classico Superiore



Vinhuset Guerrieri-Rizzardi er uden diskussion den mest prestigefyldte producent i det fremragende og samtidig meget smukke Veneto-område. Huset er samtidig blandt de mest ansete i hele Italien. Familien Guerrieri-Rizzardi har været kendt og forbundet med vinavl i mere end to århundreder, og huset er den dag i dag en af de betydeligste jordbesiddere i Veneto-området.

Ved udelukkende at benytte sig af egne marker kan det gamle familiefirma kontrollere, at dyrkningen foregår efter økologisk principper, samtidig med at man har mulighed for at eksperimentere.

En speciel og naturen procedure hos Rizzardi er udnyttelsen af biproduktet græs. Når plænerne ved de forskellige ejendomme er slået, bliver græsset enten gemt til brug som fremtidig humus eller også pløjet ned i jorden, hvor dets kemiske sammensætning passer fint som naturlig gødning og næring for vinstokkene. Smagen fra græsset vil derefter langsomt gengives i vinen som en duft af friske krydderurter.

Den omhyggelige indstilling til markplejen går igen i alle led af fremstillingsprocessen. Opkøb af de optimalt beliggende marker, investering i det rigtige tekniske materiale og vedligeholdelse af det bestående, samt ovennævnte bestræbelser på et rent økologisk vinbrug, er Guerrieri-Rizzardis kendetegn.

Land
Italien

Område
Veneto

Underområde
Valpolicella

Leverandør
Guerrieri-Rizzardi

Type/Farve
Rødvin

Smagekommentarer
Flot granatrød farve. Intens, bæragtig drueduft, der følges op af en karakterrig og frugtintens tør smag.

Vinifikation
Vinen vinificeres efter den specielle Ripasso-metode. Dvs. andengæring af mosten sker sammen med allerede pressede Amaroneskaller, hvilket giver vinen en helt speciel dufts- og smagsoplevelse. Fadlages 12 måneder, inden den flaskes og frigives til salg.

Serveringsforslag
Krydrede retter
Mørkt kød
Oste - kraftige
Oste - milde
Vildt

10% Merlot
5% Øvrige
85% Corvina

Årgang
2009

Lagringspotentiale
2 - 5 år

Protype
Kork

Dyrkning
Traditionel