



VILLE DI ANTANÈ RIPASSO 2019

Art. nr 73528

Pris 128,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Le Ville di Antanè

Ursprung Veneto, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Corvina Veronese , Corvinone , Rondinella

Alkoholhalt 13,5%

Restsocker 5,7 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Fruktigt och smakrikt vin med toner av körsbär, plommon, örter och fat. Välbalanserad smak med mjuka tanniner och lång eftersmak.

Tillverkning I grunden är det här vinet ett typiskt lätt rött vin från Valpolicella, framställt genom jäsning vid 25 grader i ståltankar med en dryg veckas skalkontakt, följt av malolaktisk jäsning och lagring i tankar fram till december. Då tillsätter man skalresterna från ett kraftigt vin av typen Amarone della Valpolicella, varvid en ny jäsning sätter igång och under 10 dagars jäsning gör grundvinet betydligt fylligare. Det är den här tekniken som kallas ripasso, vilket betyder att återanvända skalkrosset från ett annat vin. Vinet dras sedan av skalen och lagras under 10 månader i franska ekfat.

Lagring 10 månader i franska ekfat

Passar till Som all ripasso är det här ett väldigt användbart vin. Det passar lika bra till charkuterier av olika slag, till både milda och lagrade ostar och till de flesta typer av pastarätter med allt från tomatsåser till köttsåser och raguer eller till svampbaserade rätter. Det fungerar också bra till grillad fisk och grillat kött med tillbehör av rotsaker eller grillad tomat. Vill man servera det till ostar, välj gärna lite lagrade hårdostar eller fårostar. Servera vinet svalt vid cirka 16-18 grader. Det är inget vin man behöver lagra, det här dricker man genast.



Om producenten

LE VILLE DI ANTANÈ

I början av 1900-talet började Vittorio Sancassani odla vin i den vackra dalgången Valpolicella i Veneto.

Ett sekel senare är det alltså en liten familjefirma, med idag 50 hektar stora vingårdar. Den av Luciano Sancassani, som på 2000-talet har konverterat vingårdarna till ekologiska, breddat vinportföljen och lyft firman till ett mycket gott renommé.

År 2015 invigde man sitt nya toppdesignade vineri, som drivs på ett fullständigt miljövänligt sätt med bland annat solceller som energikälla.