



DOMAINE

Bolla Le Poiane Ripasso



PRODUCENT: Bolla

LAND/REGION: Italien / Veneto

ARTIKELNR: 2232001

PRIS: 125 kr

VINSTIL: Rött / Kryddiga & mustiga

DRUVOR: Corvina, rondinella & molinara

ÅRGÅNG: 2017

ALKOHOL: 13,5 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Vinet kan avnjutas idag men går utmärkt att lagra 2-3 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Druvblandningen består av 70% corvina, 20% rondinella och 10% molinara. Druvorna plockas för hand och genomgår ytterligare en jäsning som kallas för ripasso, vilket betyder att en andra jäsning med pressrester från Amarone. Jäsningen pågår tills allt socker i musten är borta, vinet är alltså torrt. När vinet har skiljts från druvskalen så påbörjas den malolaktiska jäsningen, den sker i ekfat vilket adderar finess och komplexitet. Vinet blir därav ett kraftigt vin med mustig karaktär. Vinet lagras 2 år på fat och därefter 1 år på flaska. Tonerna är kryddiga i stilen med inslag av mörka körsbär, nejlika, mörk choklad och viol. Avslutningen är elegant och det kommer då även fram toner av lakrits och en snygg karaktär från faten. Vinet är helt ofultrerat.

MATCHA TILL:

Serveras vid 14-16 °C till nötkött, vilt eller lagrade hårdostar.

Bolla grundades redan 1883. Idag producerar de vin från fem regioner. Mest kända är de för sina viner från Veneto, de var det första vinhuset att sälja Amarone med egen etikett. Bolla ägs av Gruppo Italiano Vini som är en av Italiens största kooperativ. Genom detta samarbete kan Bolla fortsätta att bevara vinhusets ursprungliga filosofi. Vinmakare är Christian Zulian som satsar på att producera klassiska viner med moderna inslag.

Provningsnotering:

.....

.....

.....