



DOMAINE

Bolla Valpolicella Ripasso DOC



PRODUCENT: Bolla

LAND/REGION: Italien / Veneto

ARTIKELNR: X512223201

VINSTIL: Rött / Fruktiga & smakrika

DRUVOR: Corvina & rondinella

ÅRGÅNG: 2019

ALKOHOL: 13,5 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra 3-5 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Jordmånen består främst av sten, lera och limsten. Skörden sker för hand vid perfekt mognad och genomgår en kallfermentering under 5 dagar och därefter sker en vanlig fermentering med skalkontakt under 20 dagar. Vinet förvaras kallt under 4 månader innan själva ripasso processen genomförs där fermentering av must från Amarone sker under 20 dagar för att få till de rätta aromerna och dess karaktär. 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 lagras därefter 18 månader på stora och små fat och ytterligare en månad på flaska. Tonerna i vinet går åt mörk frukt som vildhallon, mörka körsbär och björnbär. Avslutningen är elegant med fina kryddor och mjuka tanniner. Vinet är helt ofiltrerat.

MATCHA TILL:

Serveras vid 16-18°C till kraftfulla grytor, pasta som gärna har mycket grädde och lagrade hårdostar.

Provningsnotering:

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.