



Boscaini Carlo

Valpolicella Superiore Ripasso



"La Preosa"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



La Preosa er den ene, af Boscaini's to ripasso vine. Denne er dog ikke en ripasso i klassisk forstand, men et glimrende resultat af den udvikling der præger branchen i disse år. Vinen er baseret på de samme druer som Valpolicella Ca' Bussin, dog i et andet forhold, der sikrer vinen lidt længere liv.

Igen er der tale om en dyrkningsform, der optimerer kvaliteten, på bekostning af kvantiteten. Kun 5.500 flasker bliver det til hvert år.

Vinen presses, og henstår med skallerne i 10 døgn under kold fermentering. Herunder omrøres 3 gange daglig, og to gange undervejs udsættes vinen for "Frence delestage". Dette er en alternativ ripasso-metode, og en måde at sikre god frugt og bløde taniner.

Det foregår ved, at vinen pumpes ud gennem bunden på tanken og via en si, over i en anden tank. Herved fjernes en del kerner og eventuelle kviste. Hermed fjernes en del af kilden til garvesyren også.

Når den første tank er tom, pumpes vinen tilbage igen, denne gang over toppen, så den kappe af skaller og gærskum, der før lå oven på vinen, nu presses ned og opløses i vinen igen. Det ilter vinen og gæringen hjælpes lidt igang igen, hvilket hjælper med til at gøre vinen mere frugtrig.

En måneds tid efter dette, får vinen lov til, kort at blive hældt på et fad med bundfald fra Amarone-produktionen. derefter ligger den 18 måneder på 500 l Slovenske fade og 8 måneder på flaske inden frigivelse.

Nu har vinen en flot kirsebærrød klar farve, der vil blive mørkere og dybere med alderen. Bouquet'en er et studie i frugt og krydderier, og smagen byder på stor fylde og kraft i god balance med den behagelige bløde syre. En let sødmeagtig vanillesmag med små bitre toner slutter lækkert denne vin af.

I Valpolicella drikkes Ripasso altid til kødretter, og det er helt klart også her den har sin styrke. En klassisk portion Osso Buco og kartoffelmos med hakkede valnødder vil være helt oplagt til denne vin.

Vinen topper 6 - 7 år fra høståret, og serveres ved 17 - 19°C.

Producent:	Boscaini Carlo
Druer:	Corvina Veronese (50%) Corvinone (40%) Rondinella (10%)
Oprindelse:	San Giorgio, Igannapoltron, Valpolicella
Alkohol:	13,0%
Denomination:	DOC
Indhold:	750 ml

Pris: Kr 105.-