

Vinbeskrivelse

Salvalai Monile Ripasso – Magnum



Cantina Salvalai har haft vinmarker i Valpolicella dalen i mange år og har dyrket druer i flere hundrede år. Druerne dyrkes i Valpolicella-dalen nær Negrar, som er et af de mest velegnede steder til at dyrke Corvina, Rondinella og Molinare – druerne som også er hoveddruerne til al Amarone produktion.

Monile Ripassoen er lavet på den overskydende most fra Salvalais Amarone produktion. Der laves en 2 gæring på mosten der efterfølgende blandes med druerne til Ripassoen og eftergæring ca. 9 dage inden Monilen er klar til lagring.

Vinen fadlagrer derefter 10-12 måneder på slovensk egetræsfade og franske tonneaux'er og derefter 6 måneder på flaske inden vinen sendes i handelen.

Ripassoen har en dybrød farve, aroma af modne hindbær og smagen er dejlig fyldig og blød med

en lækker afrunding med frugtsmag af tørrede rosiner og diverse eksotiske frugter.

Velegnet til diverse grillede kødretter, pastaretter, rødt kød og lagrede oste. Salvalai Monile Ripasso vandt guldmedalje ved Mundus Vini i 2011 i Tyskland. Denne vin er resultatet af hårdt arbejde i vingården idet druestokkene udtyndes meget for at give en meget høj kvalitet.

Vinen gærer i tanke i 10 til 16 måneder og filtreres meget lidt.

Dette er en kompleks vin, der er en god ledsager til rødt kød og gode oste.

Land
Italien

Område
Verona

Type
Rødvin

Druer
Corvina – Rondinella -
Molinare

Alkohol
13,5 %

Serveringstemperatur
18 - 20 grader

Opbevaringstemperatur
8 - 12 grader