



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 10% Rondinella, 20% Corvinone, 70% Corvina

Lagring: 6 mdr på tank, 36 mdr på europæiske egefade

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 5,2 g/L

Restsukker: 4,2 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06094511735



2017 VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Marmo

Distriktet

Valpolicella-distriktet er uden tvivl det mest berømte vinområde i Veneto og er især kendt verden over for sine Amarone-, Recioto-, Ripasso- og almindelige Valpolicella-vine. Det smukke, bakkede distrikt med nogle af Venetos flotteste, historiske 'villaer' og ikke mindst smukke bakkede vinmarker, starter umiddelbart nordøst for Verona og breder sig mod vest til Bardolino ved Gardasøen. Både landskabet, højden, jordbunden og de klimatiske forhold veksler fra sted til sted, og det forklarer de mange forskelligartede vine, som man finder i Valpolicella. De fleste producenter har i dag forstået, at et lille udbytte og en selektion af de parceller, man dyrker vin på, er bedre for kvaliteten, som generelt er blevet højere i distriktet.

De klassiske druesorter i området er Corvina, Rondinella og Molinara, som benyttes til både Valpolicella DOC-rødvin, Valpolicella Classico DOC, Valpolicella Classico Superiore DOC (med min. ét års lagring) samt Valpolicella Ripasso DOC, Amarone della Valpolicella DOCG og Recioto della Valpolicella DOCG. De to sidste er bedst, når de kommer fra Classico-området og når man har prioriteret druen Corvina i blandingen.

Producenten

Marmo befinder sig i hjertet af Valpolicella, i det norditalienske vindistrikt, Veneto, sydvest for Gardasøen. Selve navnet Marmo er en særlig hyldest til det smukke, røde marmor i undergrunden, som er med til at skabe en helt unik terroir i området. Druerne til Marmo-vinene er dyrket med stor omhu og respekt for dette enestående landskab og dets lige så enestående vine.

Vinene fremstilles efter traditionelle, italienske metoder, der er gået i arv gennem generationer af vinproducenter. Fylde, karakter og krop er nøgleordene for vinene. Marmo prioriterer at lave vine, der er ukomplicerede, har charme og som kan bruges til det brede køkken.

Produktet

Marmo Valpolicella Ripasso er lavet af druerne Corvina (70%), Corvinone (20%) og Rondinella (10%). Vinen er vinificeret på rustfrie ståltonke og derefter lagret 6 måneder på samme. Herefter er fulgt en yderligere modning i hele 36 måneder på europæiske egetræsfade.

Vinen byder på indsmigrende noter af mørke kirsebær og modne hindbær samt velafstemte aromaer af kakao og vanilje. Smagen er fyldig, harmonisk og vedholdende med et let og fint afstemt strejf af den karakteristiske bittersødme.

Marmo Valpolicella Ripasso vil matche mange lækre retter, gerne tilberedt på grillen. Det kan fx være and, gris eller lam.

