



## POJEGA GUERRIERI RIZZARDI

### VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2021



#### REGION

Italien, Veneto Valpolicella

#### DRUESORT

Corvina, Corvinone, Merlot, Rondinella

#### PRODUCENTEN

Guerrieri Rizzardi sidder på en stor del af de allerbedste og mest eftertragtede vinmarker i Soave, Valpolicella og Bardolino. Og siden 1998, hvor Giuseppe Rizzardi blev winemaker og viticulturist, har vinene i det 200 år gamle familiefirma gennemgået en nærmest revolutionerende kvalitetsfremgang.

#### VIN ANALYSE

Alkohol: 14,5% vol

Høsten udføres manuelt med en udvælgelse af de mest modne druer for at sikre den bedste kvalitet. Efter høsten gennemgår druerne en alkoholisk gæring i 10 dage ved en kontrolleret temperatur på 25°C - 28°C i rustfrit ståltanke på 100, 150 og 300 hl. Efterfulgt af malolaktisk gæring. I begyndelsen af det følgende år gennemgår vinen en re-gæring (Ripasso-metode) på Amarone-drueskindet, efterfulgt af tilsætning af 10% Amarone-vin. Druerne, der anvendes i vinen, er en blanding af 60% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella og 10% Merlot.

#### SMAGS-/DUFTNOTER

Smagen er koncentreret og kompleks med noter af solmodne kirsebær, brombær og blomme med undertoner af tørrede timian og balsamico. En flot syre strækker sig ud i en lang eftersmag med flotte, bløde tanniner og en mineralisk finish.

#### GASTRONOMI & SERVERING

Er velegnet til at nyde sammen med gryderetter, vildtkødsretter og til kvalitetskød som oksemørbrad. Vinen vil også gå subliment til retter som svamperisotto, pasta med ragu m.m..

Serveres ved 15-17 °C

SAS VINKLUB DANMARK JULEVIN-LEVERANDØR 2023:



VINSPECIALISTEN

**H.J. HANSEN VIN A/S**

(Ved køb/bestilling skriv venligst til [LCH@hjansen.dk](mailto:LCH@hjansen.dk) // **SAS** Pris 139,-)