

INFO

Vinens Navn: Valpolicella Ripasso Cantarelle

Producent: Riolite Vini

Område/Land: Veneto/Italien

Drue(r): Afh. af årgang men typisk Corvina (70%), Rondinella (20%), Corvinone (10%)

Vinfremstilling: Maceration og alkoholisk gæring i 12 dage ved 25 grader, malolaktisk gæring på stål. Ripassoprocessen hvor vinen lagrer en tid på druekvaset fra Amarone produktionen udføres nogle måneder senere efterfulgt af lagring på fade af slovensk eg og en kort flaskelagring.

Jordbundsforhold: Et mix af ler, grus og kalksten.

Ha. udbytte:

Alkohol: 14%

Producentens web: riolitevini.com

Yderligere information:

Allerede fra 1800-tallet var familien Bernabei involveret i vinens verden. Familiens rødder stammer fra Toscana - helt præcist fra 1837 i byen Poggibonsi. Efter endt universitetsuddannelse som vinmager/ønolog begyndte Franco Bernabei at arbejde den berømte vingård Ruffino i Toscana, herefter fungerede han som vinmager og konsulent for flere store producenter.

Efterfølgende grundlagde Franco Bernabei Riolite Vini i 1996. Idag arbejder han og sønnen Matteo sammen med lokale producenter i flere italienske vinregioner. De let tilgængelige og drikkevenlige vine, rammer præcis hvor mange danske ganer foretrækker det. Dejlig meget frugt, og en god fadlagring. Luca Maroni bekræfter dette med en række meget flotte anmeldelser af Riolite Vini's vine.

