

Valpolicella Ripasso "Montezovo"

"Single Vineyard", Italien



En kritikerfavorit år efter år: 2007: ****/Jyll.Posten: "Bedre end mange Amaroner. Kirsebærfrugt med egekræskrydderi. Velstruktureret koncentreret vin med balance og godt sammensat frugt" -Ehlers). 2004: Guld i BT: "Lang flot eftersmag med lidt vanilje og cedertræ. Velegnet til stærkt krydret mad." *****/Berlingske, 5 glas/Politiken

Monte Zovo er familiegods gennem tre generationer, i dag Diego Cottini. Han stiler direkte efter ringe udbytte i mængde -til gavn for en stadig bedre kvalitet.



Ejere Diego Cottini med sine to sønner -de laver superb vin!
Monte Zovo ligger ved Bardolino og besøges årligt af tusinder af turister. Vinen laves med ekstrem omhu.

I mange år solgte familien vinen til store huse som Allegrini og Masi. Men i 1990'erne blev den unge generation træt af at se den gode vin forsvinde i de store huses blandingskar. Nye smukke kældre i 3 etager blev bygget og Diego Cottini begyndte at tappe vinen til glæde for vinelskere.

Den bedste vin kommer fra 40 hkt på skråninger over Palazzo Maffei opført 1500 i hjertet af Valpolicella. Diego Cottini har fundet balancen mellem det traditionelle og det moderne i en magtfuld, rigt duftende vin, ikke mindst den flotte Ripasso, hvor udbyttet er så lavt som 45 hl/hkt, det halve af mange.

Druerne til vinen høstes fuldt modne. "Ripasso" betyder lidt forenklet "Genbrugt": Vinen laves som normal rødvin, men tilsættes om foråret skallerne fra Amarone-gæringen, som sætter ny gæring i gang. Vinen afrundes af 2 år på træfade af slovensk eg.

Fra superb vingård som Monte Zovo overgår en Ripasso faktisk meget Amarone! "En dyb varm farve og indbydende, rig duft - både blomme, cedertræ og lakrids. Smagen er magtfuld, varm og blød, fed og koncentreret".

Vinen serveres ved ca. 18° og er perfekt til vildt og ost. Kan nydes: Nu. Vil dog udvikle sig endnu 3-5 år.



mail@eriksorensenvin.dk
eriksorensenvin.dk
-siden 1956 Danmarks førende leverandør
til erhvervsliv og private!