

Zeni Ripasso Valpolicella Superiore 2019



Spar 100 kr. pr. flaske i forhold til prisen ved en flaske!

"En Ripasso i denne kvalitet og udførelse kan uden problemer slå Amaronen i supermarkedet til hundrede kroner." -Barego'mad om 2017 årgangen

Ripasso-revolution er startet!

Sammen med Zeni går vi på kompromis med indtjeningen og viser nu danskerne, hvordan anmelderrost, Amarone-koncentreret TOP Ripasso smager. Vel at mærke til samme pris som dagligvarebranchens billig-Ripasso'er.

Zeni familien er dybt imponerede over Amarone-salget i Danmark, og nu går danskerhuset benhårdt efter at revolutionere Ripasso-markedet.

Vinen er fyldig og smooth med delikat rosinsødme og friskhed i harmonisk samspil. Lang og behagelig finish med krydret frugt og silkefine tanniner. Bravo. Drik nu, eller gem 5-8 år fra høståret.

Ripasso er aldrig set bedre til prisen!

Køb 12 flasker og få dem leveret fragtfrit til døren.

4,5/7 "Thumbs up" fra Houlbergs Vinblog

"... virkelig arketyrisk Ripasso Valpolicella med meget polerede kanter, nogen friskhed i frugten, blomster, kirsebær, meget pænt og venligt. Det er en vin med sløjfe omkring, en vin alle vil kunne li' og det kan Zeni virkelig til UG."

Om vinen

Zeni Ripasso Valpolicella Superiore 2017 er fremstillet på 60% Corvina, 30% Rondinella og 10%

Molinara. Druerne selekteres manuelt fra topmarker i Valpolicellas berømte Classico-zone. Når vinen er færdiggæret, får vinen ekstra fylde, rosinsmag og kompleksitet fra en ekstra gæring med druekvaset fra Zenis topanmeldte Amarone. Vinen tilføjes luksuriøse krydderier fra 12 mdrs. fadmodning.

Vinen er mørk kirsebærrød og tæt i glasset. Den spændende næse deler generøst ud af viol, kirsch, blomme, brombær og rosin, der flot akkompagneres af urter, lakrids og tobak samt lidt vanilje, mokka og chokolade fra fadet. I munden fyldig og smooth med delikat rosinsødme og friskhed i harmonisk samspil. Lang og behagelig finish med krydret frugt og silkefine tanniner. Bravo. Drik nu, eller gem 5-8 år fra høståret.

Nyd denne herlige allrounder til steaks, barbeque, pizza, pasta, italienske delikatesser, klassisk danske retter og ost. Servér ved 16-18°C.

- **Druer:** 60% Corvina, 30% Rondinella og 10% Molinara
- **Vingård:** Cantina Zeni
- **Område:** Valpolicella
- **Land:** Italien
- **Årgang:** 2019
- **Alkohol:** 14%
- **Drikkes bedst:** Nu og 4-5 år frem
- **Lagring:** 12 måneder fadlagring

Om vingården

Cantina Zeni meget smukt og højt beliggende over badebyen Bardolino. Zeni familien har produceret vin i 4 generationer, men for ejeren Fausto Zeni betyder fremtiden meget mere og han ønsker ikke at være kendt for sin historie, men for sine vine.