Ripasso San Cassiano

- Italië

Geraffineerd. Dat is deze Valpolicella Ripasso van Mirko is één van de meest 'verteerbare' en 'vrolijke' ripasso's die ik ooit heb geproefd. De wijn heeft dezelfde blend als de gewone Valpolicella. Het verschil hier is dat de wijn een 2e gisting ondergaat op de schillen van de Amarone. Mirko Sella doet dit echter slechts met een gedeelte van het sap. Vandaar dat dit een stijl ripasso is die veel frisser, minder 'zoet' en 'slanker' overkomt dan de meeste wijnen uit de streek. Modern, licht verteerbaar en toch een volle smaak. Er is 24 uur schil kontact op lage temperatuur om de gisting uit te stellen. Dit is puur gericht op het verkrijgen van concentratie van kleur-, smaakstoffen en aroma's. Daarna vind 12 maanden rijping plaats, voor de helft in RVS en de helft in barrique.

Proefnotitie

Een hele vrolijke Ripasso. Niet van dat zoete maar een echte San Cassiano Ripasso die uitblinkt in zijn raffinement. Zachte, mooi gerijpte wijn, met prettige tonen van rood fruit, kracht en van een prachtige balans tussen smaak en structuur.

Druivenrassen

Molinara, Rondinella

Persoonlijke proefnotitie

Wijninspiratie
Frans Halslaan 19-21
1231 BA Loosdrecht
035-5828871
www.wijninspiratie.nl