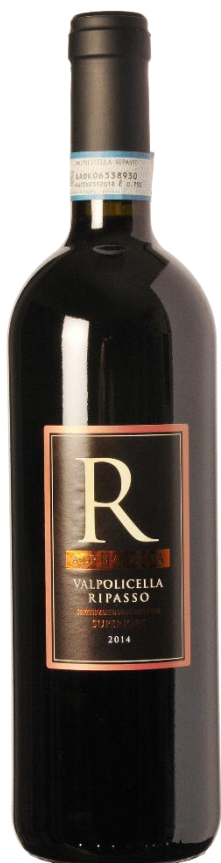


# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Ripasso della Valpolicella Superiore "R" DOC Alpha Zeta



Alpha Zetas Ripasso "R" udtrykker et troværdigt og typisk præg af appassimento, hvor man tydeligt fornemmer at andengæringen er foregået med tørrede druer.

Historien bag Alpha Zeta går tilbage til 1999, hvor den engelske vinimportør David Gleave MW og den internationalt anerkendte new zealandske winemaker Matt Thomson stiftede firmaet. Formålet var at fremstille en serie af vine fra Veneto, som prismæssigt var konkurrencedygtige, uden at gå på kompromis med kvalitet og typicitet. Et af de centrale elementer i strategien var at etablere samarbejder med lokale vinbønder for at få adgang til det rette druemateriale, frem for at købe bulkvin. Det har blandt andet betydet, at man har kunnet arbejde sammen om at nedbringe høstudbytter og sikre, at der høstes sunde, modne druer, og hvert år udvælges de bedste partier fra forskellige underleverandører. Resultatet er år for år en serie af kvalitetsprægede vine på klassiske druesorter fra Veneto, lavet med moderne udstyr og indsigt. Der er eksempelvis investeret i såkaldte *most-kølere*, der sikrer at mosten inden gæring opbevares så aromaer og friskhed bevares bedst muligt, og lave gæringstemperaturer skal ligeledes tilsikre dette. Man ønsker at fremstille rene, præcise vine med stor varietalkarakter og primærfrugtighed, dvs vine, der fremviser druernes naturlige, typiske aromaer og som repræsenterer det område, hvori de dyrkes. Langt de fleste druer dyrkes i Valpantena, der ligger lidt nordøst for Verona, således også alle druer til de vine, vi har valgt at hjemtage, undtagen en Soave, og nu, en Primitivo. Alle flasker lukkes med skruelåg, bortset fra Ripasso. Der er generelt tale om meget ærlige og karakterfulde vine, der befinder sig i et prissegment, der ellers sjældent begejstrer.

Druerne til Alpha Zetas Ripasso kommer fra marker i Valpantena-dalen, hvor de nyder godt af kølige vinde fra Dolomitterne, der er med til at moderere klimaet og skabe en længere modningssæson. Vinen fremstilles efter en moderne tilgang, hvor nogle af druerne straks undergår en klassisk vinifikation, mens de øvrige druer tørres og dehydreres på samme måde som til fremstillingen af Amarone. Efterfølgende refermenteres den unge vin sammen med de tørrede druer - i januar måned - hvorved der opnås en større smagsfylde og dybde og så disse noter af tørrede frugter, der supplerer vinen primær-frugtige elementer og der opnås en troværdig og eftertragtet ripasso-karakter.

### LOKALITET

Fra marker i Valpantena, Veneto

### TYPE

Rødvin

### DRUER

Ca. 80% Corvina Veronese, 20% Rondinella, håndhøstede.

### UDBYTTE

Ukendt.

### DYRKNINGSFORM

Konventionel dyrkning

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

En andel af druerne tørres og refermenteres i januar efter høsten med den unge vin, lavet af de øvrige druer. Dernæst lagres vinen ca. 12 måneder på en kombination af store egetræsfade og franske barriques.

### OPLEVElsen

Typetrio Ripasso med intensitet og en skøn palet af frisk og tørret frugt. Dyb smagsfylde og præcis balance, tør og dog med en delikat frugtsødme og nerve i afslutningen. Udtryksfuld og meget flot sammensat.

### ASSOCIATIONER

- Variationer af kirsebær
- Blå blomster, rosiner, svesker og andre tørrede frugter.

### SERVERING

- Pizza, porchetta
- Grillet lam, hest
- Stegt eller grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALER

Nydes for sin ungdom, og især 2-5+ år fra høsten.

[www.alphazetawines.com](http://www.alphazetawines.com)

adriatvinimport.dk

