

Le Salette, Valpolicella Superiore I Progni DOC 2016

Vinifikation:

Druer: 70% Corvina/Corvionone, 30% Rondinella/Oseleta

Terroir: Dette er en enkeltmarksvin hvor druerne kommer fra marken I Progni. Selve navnet på vinmarken er opkaldt efter den bæk/å som løber gennem marken. Stokkene er 15-20 år gamle. Marken ligger i hjertet af Valpolicella Classico, hvor der bliver meget varmt om dagen og køligt om aftenen/natten. Dette giver et mikroklima i marken, som er unik for området. Vinen udtrykker høj mineralitet, og er man generelt interesseret i "terroir", så er denne enkeltmarksvin særlig interessant. Arbejdet i marken året rundt foregår ud fra en filosofi om at respektere naturen, lade naturen gå sin gang og selvfølgelig bæredygtighed.

Høst: Alle druer til denne vin høstes i hånden.

Lagring: Vinen kommes på ståltank hvor macerationen udføres ved 20-24 grader i 8 dage. Vinen ligger efterfølgende på ståltank i 4 måneder. I februar måned udføres den proces, som kaldes for "Ripasso-metoden". Her sættes en ny gæringsproces i gang. Ved denne gæring (gen)bruges resterne af de intense og søde druer fra produktionen af Amarone/Recioto. Vinen lagres efterfølgende 18 måneder på små fade, før den hældes på flaske. Derefter tilbringer den færdige vin 3 måneder på flaske i husets kældre før frigivelse.

Bonusinfo

Det er ikke nemt at få en vin til at gennemgå en gæringsproces to gange. Nogle producenter vælger derfor "den nemme løsning" og nøjes blot med at "skylle" vinen i de dyre rester fra Amarone/Recioto produktionen. Men har man først én gang prøvet den tarvelige oplevelse det er, at en Ripasso simpelthen ikke leverer noget der minder om det velkendte "Amarone fingeraftryk", ja så kan det være svært at genvinde tilliden til disse vine - og det er fuldt berettiget! De af jer som har prøvet det, ved sikkert hvad vi her taler om. Årsagen til at dette sker, er netop fordi vinene blot er skyllet frem for gæret.

En "skyllet Ripasso" er der altså ikke tale med denne vin, og det kan altså smages. Vi lægger gerne hovedet på blokken - det her smager som rigtig Ripasso skal smage, og til en pris som rigtig Ripasso skal koste!

Vinens udtryk:

Farve: Dyb rubinrød farve.

Duft: Endelig en valpolicellavin som taler til intellektet. Denne vin spiller på alle tangenter og her er der ingen dissonanser! Som en smuk symfoni der går fra mol til dur, løftes vinens duftprofil fra de nedre og beskidte jordlag og helt op til de lette og æteriske luftlag! Animalske noter af rått kød skaber sammen med de jordede noter af udbrændte urter og aske en duftprofil, der ligger milevidt fra den kedelige og til tider papirtynde duftprofil, som man af og til finder i tynde og udvaskede valpolicellavine. Uden at virke for tung formår vinens dybe og mørke noter af tørrede figer, rosiner og dadler at skabe et solidt fundament og samtidig løfte vinens bouquet nedefra og op. Og lader man vinen stå lidt i glasset, så titter vinens smukke og lette nuancer af moreller og sorte kirsebær frem bag scenetæppetets tunge velourgardiner. Hele bouqueten understøttes af en svag sødme, og som honningbiernes søgen efter nektar på de vilde blomstermarker belønnes man med små sødmefulde glimt af sødlig tobak og kandiseret rødfrugt.

Smag: På paletten er det den røde frugt der tager scenen. Corvinadrue med dens karakteristiske smag af røde frugter og krydderier smelter på smukkeste vis sammen med rondinelladruens diskrete duft af blomster, og giver de rødfrugtige nuancer vinger så lette som cellofan. Vinens tanniner er tilstede, men de virker ikke presserende og bitre. De agerer i munden som silke over tungen. Sammen med syren holder vinens mineralske noter hele paletten i et solidt jerngreb. Her kommer vinens terroir virkelig til sin ret! Smagen

understøttes og styres fra start til slut af en massive vibrerende frugtsyren, som med fast førergreb bringer vinens finish sikkert i mål. Paletten har en perfekt balance mellem frugt, tannin og syre, der sammen med duften skaber en skøn harmoni mellem vinens individuelle dele. Det her er stor Ripasso! – Ikke tung, ikke let, men stort!

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2019-2026+

Serveringsforslag: Vinens høje syre kalder på noget mad. Derfor er denne vin som udgangspunkt ikke et oplagt valg til at nyde med sig selv som ren meditationsvin. *Men*, hvis syren ikke virker for skarp og generende, så vil vinens mange lag af mineralsk kompleksitet være spændende at opleve *uden* mad. Vinen kan sammensættes med mange forskellige retter. Prøv om sommeren at matche vinen med skønne pastaretter med friske grøntsager eller grillet bøf. I vinterhalvåret kan man ledsage vinen med lasagne lavet på kød el. grøntsager, svamperisotto, bøf straganoff, rosastegt andebryst eller flæskesteg.

Serveringstemperatur: Ca. 14-16 grader

Score & priser:

- Wine Enthusiast: 88 points.