Corte Fornaledo

Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Fyllig, elegant och ljuvligt mörkfruktig ripasso av hantverksmässig kvalitet, som bara produceras i några tusen flaskor varje år.

De handskördade druvorna väljs ut noggrant på senhösten och torkas under en kortare period för att berika vinet med smaker. I februari året efter skörden äger "ripasso"-metoden rum genom att vinet jäses en andra gång med druvskalen från Amarone-framställningen, en process som tillför vinet stor komplexitet och struktur. Vinet lagras därefter 30 månader i ekfat innan det får vila på flaska.

Färgen är mörkt rubinröd och doften är intensivt mörkfruktig med tydliga inslag av körsbär, plommon, röda frukter och fattoner. Stor, varm och fyllig smak av körsbär, russin, vanilj och choklad med välintegrerade tanniner och en lång ihållande finish.

Ett vin som med fördel luftas minst en timme och njuts i glaset. En utmärkt följeslagare till eleganta och smakrika rätter av rött kött, vilt och till mogna ostar.

Årgång	2017
Druvor	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Alkoholhalt	14%
Växtplats och jordmån	Vingårdens odlingar 450 meter över havet på kullarna nära Marano di Valpolicella, i området Valpolicella Classico öster om Gardasjön.
Skörd	Druvorna skördas för hand i början av oktober.
Vinframställning	Det finaste och mest solmogna druvorna skördas i oktober och lufttorkas naturligt i lådor under ca 20 dagar. Pressning utförs i november och jäsningen varar i cirka 10-15 dagar i tankar av rostfritt stål. I februari året efter skörden äger "ripasso"-metoden rum genom att vinet jäses en andra gång med druvskalen från Amarone-framställningen, en process som tillför vinet stor komplexitet och struktur. Därefter mognadslagras vinet på ekfat och senare i butelj.
Mognadslagring	30 månader på franska och slavoniska stora ekfat, sedan i butelj.
Restsocker	6,7 g/L

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

Syra	5,65 g/L
Servering	18 °C
Avsmakning	Mörkt rubinröd färg. Doften är intensivt mörkfruktig med tydliga inslag av körsbär, plommon, röda frukter och fattoner. Stor, varm och fyllig smak av körsbär, russin, vanilj och choklad med välintegrerade tanniner och en lång ihållande finish.
Passar till	Luftas minst en timme och njuts med fördel i glaset. En utmärkt följeslagare till eleganta och smakrika rätter av rött kött, vilt och till mogna ostar.
Lagringspotential	Lagring på flaska tillför komplexitet och rundare smak de närmaste 10 åren.
Förpackning	Flaska 750 ml, Magnum 1 500 ml

Corte Fornaledo

Marano, Valpolicella | Vinmakare Giacomo och Francesco Borghetti

På en lugn och avskild plats uppe i bergen ovanför den gamla byn Purano i Fumanedalen finner man vingården Corte Fornaledo som drivs av de två bröderna Giacomo och Francesco Borghetti.

Från vingården och dess odlingar på 450 meters höjd har man en hisnande utsikt över hela den omgivande dalen och Prognidalen. Här, ovanför dalgångens kända ”dimridå”, finner man optimala förutsättningar både för solmogna druvor och för torkning av druvorna till Ripasso-, Amarone- och Reciotovinerna.

Vinmakarnas filosofi är tydlig; en småskalig produktion med stor entusiasm och passion för att skapa viner av högsta kvalitet och med unika smaker. Vinerna är fyllda av frukt, kraft och en tydlig elegans som gör dem perfekta för den som vill ha det där extra. Vinerna släpps aldrig på marknaden förrän de anses perfekta att njuta.

Corte Fornaledo producerar endast ca 15 000 flaskor per år och förekommer på några av de bästa restaurangerna i Italien. Vingården är stolt över att vara oberoende av de stora vinmarknaderna i världen och basera sin framgång enbart på konsumenternas upplevelser.

Idylliska Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506