Monte del Frà Lena di Mezzo Valpolicella Ripasso Classico Superiore halve fles

Veneto - Italië

Door de uiteenlopende manieren van vinificatie kan Valpolicella heel verschillend in stijl zijn. Deze varieert van licht en fruitig (Valpolicella) tot zeer geconcentreerd (Valpolicella Amarone). Ook op het Tenuta Lena di Mezzo worden verschillende wijnen gemaakt. Voor de Ripasso wordt het beste deel van de rode valpolicellawijn apart gehouden en in februari aangevuld met de uitgegiste druiven van de geconcentreerde Amarone-wijn. Hierdoor ontstaat een tweede gisting die de wijn volledig verandert en veel meer concentratie in kleur, aroma en smaak tot gevolg heeft. Hierna rijpt de wijn ongeveer twaalf maanden in kleine eikenhouten fusten.



Proefnotitie

Helderrood van kleur, met enige evolutie. Het verfijnde aroma bevat nuances van rijp, gekonfijt fruit, lichte kruiden en een tikje eikenhout. De smaak is elegant, vol en aromatisch. De afdronk is aanhoudend, met lichte, milde tannine.

Drinken bij

Een mooie begeleider van gevogelte of varkensvlees.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf twee jaar na de oogst, gemakkelijk tot zes jaar houdbaar.

Druivenrassen

80% Corvina Veronese, 20% Rondinella

Onderscheidingen

2023	JamesSuckling.com | 91/100 | A textbook Valpolicella Ripasso
2022	Wine Spectator | 90/100 | An elegant red
2022	Vinous | Eric Guido - september 2025: 90/100 punten | It washes across the palate

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl