

De Stefani - Bailo Ripasso DOC



| | |
|--------------------|---|
| Vinhus | De Stefani |
| Land | Italien |
| Kan gemmes | 10 År |
| Temp | 16 |
| Lukning | Kork |
| Druetype(r) | Corvina, Corvinone, Croatina, Rondinella, |
| Lagring | 100%, Fransk Eg 225 L |
| Volumen | 75 cl |

Passer til



Lukning



Kork

Lagring



100%, Fransk Eg 225 L

Smag



Halvsød

Fylde



Kraftig

De Stefani - Bailo Ripasso DOC

De Stefani's Amarone DOCG

Bailo er et venetiansk ord, der bruges til at repræsentere ambassadørerne for Venedig. Bailo er også efternavnet til Marisa, Alessandro De Stefanis mor, og denne vin er fremstillet til ære for hende.

Alessandro indledte et samarbejde med en gammel skolekammerat fra Valpolicella, Verona,- landet for Amarone og Ripasso. De studerede sammen på oenologi skole i Conegliano i Veneto, den ældste og mest berømte vinskole i Italien.

Bailo-vinene, Amarone og Ripasso, er resultatet af dette samarbejde og produceres på en vidunderlig bjergside. Vingården har en perfekt eksponering, jorden er kalkholdig, vinstokkene er gamle og med høj densitet og de dyrkes økologisk.

Amarone og Ripasso er begge fremstillet af en blanding af forskellige procentdele af fire indfødte sorter: Corvina, Corvinone, Rondinella og Croatina.

Sådan er denne Ripasso:

Navnet Ripasso stammer fra den enologiske teknik, der bruges til at fremstille denne vin: Valpolicella-vinen hældes på resterne af skindet og saften af de tørrede druer i Amarone ved afslutningen af dens gæring. Faktisk betyder det italienske ord Ripasso at "køre igennem" dvs. vinen køres igennem skallerne og får derved en masse Amarone kvaliteter med sig. Ripasso Bailo præsenterer intense dufte af moden rød frugt med æteriske og krydret noter; fuld krop, med lag silkeagtige tanniner og en kompleks smag.

De Stefani - Bailo Ripasso DOC

De Stefani

Topproducent fra Italien

Historien om vinhuset De Stefani begynder i Refrontolo, en lille bakket landsby i Veneto nord for Venedig midt mellem de berømte vinområder Conegliano og Valdobbiadene. Her anlagde Valeriano De Stefani i 1866 sine vinmarker på gården Colvendrame. Sønnen, der også hed Valeriano, sluttede sig til foretagendet, og i 1958 overtog 3. generation, Tiziano De Stefani. I 1990 sluttede dennes søn, Alessandro De Stefani, sig også til, og familien har i dag tre vingårde: Colvendrame, Le Ronche og Pra'Longo - alle beliggende i samme område.

Fra begyndelsen koncentrerede man sig om kvalitetsvine på især lokale druer. I mange af vinene bruges vildgær (naturlige gærceller) i stedet for industrigær, og den årlige produktion er på bare 300.000 flasker. I det hele taget bliver der kælet for detaljerne hos De Stefani. For at opnå den bedste kvalitet har man en høj beplantningsprocent pr. hektar, meget lidt beskæring af vinstokkene, økologisk dyrket jord og ingen kunstig vanding. I selve vineriet bruger man heller ikke kunstige konserveringsmidler eller tilsatte sulfitter.