



# Boscaini Carlo

## Valpolicella Classico Superiore Ripasso



# "Zane"

**CIAO VINO**

Den lille importør med de store vine



Zane er en vaskeægte fuldblods ripasso, lavet helt efter den klassiske metode, og hvis du står med en flaske Zane i den ene hånd, og en flaske Amarone i den anden, og du har 150 kroner i lommen, så stil bare Amaronen tilbage på hylden, for der er meget mere vin i denne lækkerbidsken fra Boscaini.

Druerne dyrkes på de stejle skrånninger på Grola højen, der traditionelt er en af de absolut bedste lokationer i Valpolicella. Carlo og Mario har her valgt at plante lidt flere stokke på den enlige Ha jord de har her, men til gengæld reducere udbyttet med 25 % i forhold til de andre Valpolicella'er. Det giver en samlet årlig produktion af kun 4.000 flasker Zane.

Efter presningen henstår vinen med skallerne i 10 døgn under kold fermentering, og med 3 daglige omrøringer. Herefter står vinen på ståltank til marts, hvor den hældes på kvaset fra presningen af Amarone og Recioto. Her forbliver vinen til den fornyede gæring er overstået, hvorefter den hældes på 1.500 l Slovenske egefade hvor den modner i 18 måneder, efterfulgt af 8 måneder på flaske.

Zane er dyb rubin rød, dufter af modne kirsebær, krydderier og vanille, og smager yderst delikat. Lidt tobak, godt med frugt og en svag antydning af læder og lakrids giver denne vin en perfekt rund og fyldig krop, der bare nægter at forlade munden, efter vinen er sunket.

Server den til en kraftig kødret, og gerne vildt. En dyreryg eller kølle med fløde i saucen og svampe ved siden vil gå rent ind her.

Vinen kan sagtens drikkes nu, men vil udvikle sig flot mindst 8 år efter høståret.

Server den ved 16 - 18°C i store tulipanglas.

Producent:	Boscaini Carlo
Druer:	Corvina Veronese (50%) Corvinone (40%) Rondinella (10%)
Oprindelse:	Grola ved San Giorgio, Igannapoltron, Valpolicella
Alkohol:	14,0%
Denomination:	DOC
Indhold:	750 ml