



Latium Morini

Valpolicella Ripasso



"Campo dei Ciliegi"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Latium Morini er nabo og personlig ven med Amaroneikonet Dal Forno, og netop Dal Forno har været en stor hjælp og sparingspartner for Familien Morini, da de startede den nuværende vingård.

Husets almindelige Valpolicella Ripasso følger flot i fodsporene på den fantastiske Campo Prognai. Det charmerende er, at den gør det til fantastisk lav pris, og det gør denne vin til en sand prisbombe.

Efter gæring i temperaturregulerede ståltanke hældes vinen sammen med resterne fra Amarone-presningen, hvorefter den får lov at udvikle sig i et år på Slovenske egefade.

En afrunding af vinen på flaske i 6 måneder giver det sidste touch til en fantastisk flot vin.

Den er dyb og tæt rød, med en bouquet, der giver lovning på stor krop og masser af krydderi. Smagen byder på moden frugt, krydderier og cedertræ, og finalen holder længe munden i arbejde, med en lang og lifligt let bitter eftersmag.

Server denne kraftige perle til grillet kød, vildt eller mellemlagrede oste. Den har fint rygrad til at klare det hele. Drik den ved 16 - 18°C og drik den nu, eller senest 7 - 8 år efter høsten.

Producent:	Latium Morini
Druer:	Corvina Corvinone (70%), Rondinella (30%)
Oprindelse:	Tregnag, Illasi og Mezzane, Valpolicella, Veneto
Alkohol:	14,0 - 14,5 %
Denomination:	DOC