



Cantine Bertoldi

VALPOLICELLA RIPASSO

CIAO VINO

Den Lille Importør
med de store vine



Cantine Bertoldi

Har 30 hektar marker med vin, som alle er beliggende omkring Verona, og Classico området for Valpolicella vinene.

Det hele startede i 1932 ved søn Benaco, senere kendt som Gardasøen, det var Emilio Bertoldi, som grundlagde vinfirmaet. I 1998 overdrog han det til sine sønner Luigi og Giuseppe, og i dag føres det videre af Manuele som er søn af Luigi, men vægten er stadig lagt på kvalitet og ikke kvantitet.

De producerer udelukkende vine som er typiske for området, såvel, hvidvine, Rosévine og Rødvine, og en mindre produktion af mousserende vine, alle lækre og liflige vine med masser af kraft og substans.

Druerne til Bertoldis Ripasso, høstes i slutningen af september start oktober. Man presser druerne med det samme, og lader den gære 7-8 dage, og i februar hælder man så mosten over kvaset fra Amarone produktionen og lader mosten trække ca 2 uger, hvorefter den kommer på små franske fade, hvor den modner i 15-18 mdr. som har en flot granatrød farve, bouquet af, modne kirsebær, kakao og vanilje, en rund og meget harmonisk vin med bløde tanniner.

Producent:	Cantine Bertoldi
Druer:	Corvina - Corvinone Rondinella-Molinara
Oprindelse:	Veneto
Alkohol:	14 %

Vinen kan sagtens drikkes nu, eller lad den ligge 6 - 8 år endnu. Det vil den helt sikkert belønne dig rigeligt for.

Vinen vil være et godt bud som ledsager til rødt kød, modne oste, og kraftige gryderetter, og ikke mindst til julemaden, med flæskesteg og and, fed sovs, rødkål og brunede kartofler.

Drik den af de største glas du kan finde, og server den ved 18-19 gr. Hæld den gerne på en karaffel et par timer før den skal serveres.

Ciao Vino. www.ciao-vino.dk Facebook: Ciao Vino. Tlf. 22 13 33 66