

Casa Vinicola Zonin, Italia

Zonin Valpolicella Ripasso Superiore 150cl

Alkon makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

Hintaryhmä

n. 38 €

Ruokasuositukset



Rypäle

70% Corvina, 20% Rondinella, 10%
Molinara

Väri

Tummanpunainen, hieman kehittynyt

Tuoksu

Runsas, tumman marjainen ja hennon
mausteinen

Maku

Täyteläinen, keskitanniininen ja
pehmeä



Maa: Italia

Alkoholia: 14.0 %

Alue: Valpolicella Ripasso Superiore DOP **Säkeripitoisuus:** 8.0 g/l

Tuottaja: Casa Vinicola Zonin

Korkkityyppi: luonnonkorkki

Vuosikerta: 2015 Varmista vuosikerta *

Pulloja/laatikko: 1 kpl

Pullo koko: 150

* asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com

Zoninin perheen viinituotantoperinteet johdattavat meidät lähes 200 vuoden päähän vuoteen 1821. Perhe on saanut elantonsa viinistä jo seitsemän sukupolven ajan. Menestyksekkään italialaisen perheen juuret ovat Koillis-Italiassa sijaitsevan Veneton maakunnan sydämessä. Casa Vinicola Zonin omistaa lisäksi yhdeksän viinitilaa Italiassa, seitsemällä eri viinintuotantoalueella. Perheen omistuksessa on 4000 hehtaaria maa-alueita, joista puolet on omistettu viininviljelyyn. Yrityksen laaja tuotevalikoima tarjoaa erinomaisen mahdollisuuden tutustua alkuperää peilaaviin italialaisiin viineihin.

Vaikka jokaisella Casa Vinicola Zoninin omistamalla viinitilalla on vahvat ja pitkälle historiaan ulottuvat perinteet, moderni teknologia näyttelee tärkeää roolia laatuviinien valmistuksessa. Jokaisen viinitilan tuotantotilat ovat moderneja ja viinintekijöiden käytössä on viimeisin viinivalmistusteknologia. Zoninin 32 hengen ammattitaitoinen viinintekijäjoukko on yksi Euroopan suurimpia yhden yrityksen työllistämiä tiimejä. Zoninin perhe valvoo tarkkaan viinin tuotantoa ja laatustandardien toteutumista jokaisella omistamallaan viinitilallaan. Laatutarkkailu kattaa maaperäanalyytit, viiniköynnösten istutukset, viinitarhojen ylläpidon, sadonkorjuun, viinivalmistuksen ja pullotuksen.

Veneton alueen viinituottajat ovat vuosisatojen ajan syventäneet punaisten Valpolicella-viinien makua ripasso-menetelmällä. Ripasso-viinien aromikkuuden, täyteläisen ja mehevän maun takana on kolme käymistä; normaali alkoholikäyminen, ripasso (eli uudelleen käyminen) ja malolaktinen käyminen. Ripasson

valmistukseen käytetään Amarone-viinien valmistuksesta jäänyttä rypälemäskiä. Syksyllä normaalisti valmistettu Valpolicella-punaviini laitetaan seuraavana keväänä käymään uudelleen noin kymmenen päivän ajaksi Amarone-viineissä käytetyn ja puristetun kuorimassan päälle. Tämä toinen käyminen antaa viinille lisää täyteläisyyttä ja aromaattisuutta sekä nostaa sen alkoholipitoisuutta.

Zonin Ripassoa kypsytetään vielä slovenialaisissa tammitynnyreissä lähes kahden vuoden ajan ennen pullottamista. Ripasso-viinit maistuvat runsaanmakuisten liharuokien kuten riistan kanssa. Pehmeän suuntuntuman ansiosta sitä voi nautiskella myös ilman ruokaa. Zonin Ripasso on saatavilla sekä 75cl pullossa että 150 cl magnum koossa. 75 cl:n pullo vuosikerta 2015 sai peräti 96 pistettä Decanter World Wine Awards 2017 -kilpailussa.