VININFORMATION



Recioto della Valpolicella

Le Ville di Antanè

Veneto, Italien

Når man taler om Veneto er Gardasøen, Verona og Venedig måske den nemmeste måde at mentalt placere området. Veneto ligger i den nordøstlige del af Italien og her er lige knap 40 DOC/DOCG'er, altså beskyttede områdebetegnelser. Klimaet er kontinentalt, men dog med mange variationer, da både bjerge og søer har stor indflydelse på terroiret. De mest velkendte områder er nok Valpolicella kendt for deres Amarone, Ripasso og Recioto, Soave der er Italiens "hvidvinsland" og mere nyligt Conegliano-Valdobbiadene som er hjemsted for Proseccoen.

I et distrikt fyldt med vinhuse med århundreders historie, så kan det være et friskt pust og måske en inspiration for mange, at vide at det også er muligt at skabe et navn i Veneto, som ung entusiast. Ville di Antanè er resultatet af et eventyr for tre unge ildsjæle; Roberta, Davide og Matteo. De er uden den lange adelige herkomst, men med al den erfaring det giver at vokse op i en vinregion som Valpantana. Ville de Antanè er beviset på at drømme kan blive virkelighed, hvis man er fremsynet og respektere det terroir som naturen byder på. Vinmarkerne spreder sig på ca. 20 ha. vineriet i Valpantana, der i sig selv ligger i historiske bygninger fra begyndelsen af 1900-tallet. Dyrkningen i markerne foregår efter "Back to Basic", mens de historiske bygninger er blevet renoveret og vinifikationen foregår i moderne og højteknologiske faciliteter, så det er et møde mellem gamle og nye værdier. Som hos utallige andre vinbønder, så er Ville di Antanè også opmærksomme på at passe på den jord som vi lever af og fra årgang 2020 er deres egne marker også omlagt til økologi.

Produktionsmetoden på recioto minder meget om den vi kender fra amarone, hvor druerne lægges til tørre, så vandet i druerne fordamper og efterlader et højere sukkerindhold. Det er de søde druer, som så bliver presset og gæret. Al sukkeret får dog ikke lov at gære ud, som ved amarone, men gæringen stoppes tidligere ved at sænke temperaturen eller filtrere vinen for at stoppe gærens virkning. Dermed beholdes både sødme og alkoholindhold.

Druesort:	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Vinifikation:	
Smagsnoter:	Sød og fyldig med en varm note, en fint bid og noter af marmelade, lakrids og kakao.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S