

# Le Salette, Valpolicella Classico DOC 2018

## Vinifikation:

**Druer:** 70% Corvina/Corvionone, 30% Rondinella/Croatina/Molinara

**Terroir:** Druerne til denne vin er en sammenstyknings af druer fra mange forskellige marker, som alle vokser indenfor Classico-området. Markerne er 10-20 år gamle. Arbejdet i markerne året rundt foregår ud fra en filosofi om at respektere naturen, lade naturen gå sin gang og selvfølgelig bæredygtighed.

**Høst:** Alle druer høstes i hånden. Høsten påbegyndes i den første uge i oktober.

**Lagring:** Når druerne er plukket ligger de druerne på ståltank i 8 måneder. Det er ikke så tit man ser, at der anvendes ståltank til at lagre rødvine. Det giver utrolig rene, stringente og ukomplicerede vine med masser af frisk frugt. Herefter hældes vinen direkte på flaske og får lov at ligge i husets kældre i 5 måneder før frigivelse.

---

## Vinens udtryk:

**Farve:** Klar og rubinrød farve.

**Duft:** Vinen har en skøn duft af mørke kirsebær, lidt tranebær og ribs, mælkechokolade og sød tobak. Duften byder også på noget mineralsk og stenet over sig – som støvregn over vådt grus. Duften er meget ligefrem og af alle de nævnte duftnoter er det helt klart den røde frugt, som skinner mest igennem. Fraværet af egefad mærkes tydeligt i vinens umiddelbare og simple udtryk.

**Smag:** Selvom vinen er tør, så føles den alligevel utrolig saftig og frisk i sit udtryk. Vinens finish er kort men behageligt. Denne vin efterlader ikke bitre noter af tannin eller brændende alkohol, som hænger i gummerne længe efter, man har synket vinen. Her kan alle være med! En mærkbar men blid syre med lav tannin og lav alkohol gør denne vin til en sand "crowd pleaser" rundt om middagsbordet.

---

## Vinens anvendelse:

**Gemmepotentiale:** 2019-2022

**Serveringsforslag:** Vinens lette og læskende udtryk gør vinen til en perfekt ledsager til sommerens lette retter. Server vinen til en frisk sommersalat med lyst kød og fadlagret balsamicoeddike. I vinterhalvåret vil vinen også matche en god gang bøf straganoff.

**Serveringstemperatur:** Ca. 14-16 grader

## Score & priser:

- Wine Enthusiast: 88 points