

Le Salette, Valpolicella Classico DOC 2019

Vinifikation:

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

Terroir: Druerne til denne vin er en sammenstyknng 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 bærerdygthighed.

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 lys rubinrød farve.

Duft: Når man ser et stjernes kud må man ønske. Men hvem kan med denne vin ønske sig mere? Som en lysende komet suser denne eventyrlige stjernes kudsfortolkning af en Valpolicella-vin hen over den mørke nattehimmel, så lyset herfra kan anes fra selv de lavere rangerende vinmarker i bourgogne. For ligheden er faktisk temmelig slående. En herlig og ligefrem rødfrugtig potpourri af kandiseret tranebær og ribs giver duften et dansende, let, og elegant udtryk. Mineralske noter af skiferstøv og vådt grus skaber et køligt udtryk og en struktur hertil, som man sjældent ser i disse vine. Bevares, vinen er ikke synderlig kompleks, men de røde frugtnoter fremstår så knivskarpt og poleret, at man nærmest kan spejle sig i dem.

Smag: Hvem siger at vine fra Valpolicella skal være tunge at danse med. Le Salettes kommer her med et bud på en lys, let og drømmende vin, der med sin lave alkohol og saftige frugtsyre skaber et revolutionerende udtryk. Glem alt om mørke, tætte og alkoholtunge Ripasso-vine eller Amarone-vine, for det her smager ganske enkelt forrygende, lækende og meget juicy. Den saftige rødfrugt og den uimodståelige frugtsyre væves smukt sammen med en stilket fornemmelse af unge grønne tanniner, bitre kirsebærsten og en anelse bitter mandel, der herved giver vinen en god struktur.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2021-2024

Serveringsforslag: Vinens lette og lækende 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:

- Vinous: 87 points