

# Capitel San Rocco Rosso Ripasso 2017 Tedeschi

Punaviini, Vegan / Rypäleet: Corvina, Corvinone,  
Rondinella

**18.45 €**

## *Kuvaus*

Väri hieman kehittynyt, runsaanpunainen. Tuoksu täyteläinen, hieman kehittynyt ja mausteinen, kirsikkaa, vadelmaa ja mustaherukkaa. Makuu suuntäyteinen, täyteläinen, kypsähkö, jossa hapot ja tammen aromit ovat jo pehmenneet. Pitkä tasainen jälkimaku. Viini on valmistettu perinteisellä ripasso -menetelmällä. Valmiiseen viiniin yhdistetään Amaronen valmistuksesta saatu rypälemassa ja viiniä käytetään kevyesti 15 päivää. Tällöin alkoholipitoisuus lisääntyy ja viini saa sille ominaisen rakenteen. Valmista viiniä on kypsytetty Slavonian tammessa 6 kuukautta, jonka jälkeen vielä pullossa 6 kuukautta. Rypäleet: Corvina 30 %, Corvinone 30 %, Rondinella 30 %, Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella 10 %.

Wine Spectator – 90 p

## *Tuottaja*

## Tedeschi

Tedeschit tekevät Valpolicellan alueella viiniä jo viidennessä polvessa perinteitä vaalien. Kaiken aloitti isoisoisä Nicolo vuonna 1824. Tällä hetkellä taloa hoitavat kolmannessa polvessa Silvino ja Renzo ja Sabrina ja Riccardo neljännessä. Tedeschit viljelevät maata Gardajärven itäpuolella ja tarhoja löytyy mm. Valpolicellassa, Valpolicella Classicossa ja Soavessa sekä Bardolinossa. Alueilla he ovat keskittyneet perinteisiin rypälelajikkeisiin. Talon motto on tehdä viiniä perinteitä kunnioittaen ja uutta teknologiaa hyväksi käyttäen, siten että talon tyyli säilyy ja jokaisella viinillä on oma persoonansa.

Tehdystä työstä Riccardo Tedeschi on saanut hienon tunnustuksen, sillä hän sai kesäkuussa 2012 vuoden viinintekijän palkinnon Kanadassa Torontolaisen ruoka- ja viiniyhdistyksen toimesta.



**Ruoka:** Juustot, Riista, Tumma liha

**Tuotenro:** 2020412

**Viivakoodi:** 8019171000056

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:** viinitukku.fi

**Laatikkokoko:** 6 pullo(a)