

Italia, Valpolicella, Veneto | 2019  
**MONTE TABOR RIPASSO**



**FIDORA**  
ORGANIC SINCE 1974

**”Mehevän runsasmakuinen”**

**Tarina** Corvina, Corvinone ja Rondinella -rypäleet korjattiin Illasin laakson rinteiltä 220 – 300 metrin korkeudessa ja Ripasso-menetelmän mukaan ne saivat toisen 15 – 20 päivän käymisen Amaronen puristusjäännösten kanssa. Tämä lisää väriä, alkoholipitoisuutta, uutosta ja rakennetta viiniin. Viiniä kypsytettiin tämän jälkeen 24 kuukautta ranskalaisessa tammessa. Tuloksena on täyteläinen ja erittäin runsasmakuinen viini, joka kannattaa avata pari tuntia ennen tarjoamista ja tarjota 18 - 20 °C lämpöisenä. Tämä demeter-sertifioitu, biodynaaminen viini sopii vegaaneille.

**Tuottaja** Vuonna 1974 Guido Fidora päätti siirtyä luomuviljelyyn perhetilallaan. Tuohon aikaan se ei ollut muotia eikä luomu edustanut mitään lisäarvoa kuluttajalle. Aiheesta ei ollut kirjoja, ei tutkimuksia eikä opettajia. Kokemus opetti. Nyt neljännessä sukupolvessa biodiversiteetti on tuotannon kivijalka. Reunustavat puut, pensasaidat, ryteiköt ja lammet suojaavat sekä köynnöksiä että tilalla kasvavia kasveja ja siellä liikkuvia jäniksiä, kettuja, fasaaneja, ankoja, haikaroita ja villisikoja. Lorenzo Fidoran maatilalla ei olla palattu vanhoihin hyviin aikoihin vaan otettu askel eteenpäin kohti laatua, terveyttä, kestävä kehitystä ja ympäristövastuuta, jota tukee uusi teknologia ja tutkimus. Fidoran perhe on viljellyt Civranettan tilaa melkein vuosisadan ajan ja uskoo, että sitoutuminen, sitkeys ja kokemus tekee heidän rypäleistään erityisiä jo ennen kuin ne ovat kellarissa. Varhainen aloitus merkitsee perheelle paljon: he eivät ryhtyneet tähän vaan kasvoivat näiden ajatusten kanssa. Viinit heijastavat heidän maailmassaan kotoperäisiä lajikkeita, maaperää ja paikallista ilmastoa.

**VÄRI** Rubiininpunainen väri.

**TUOKSU** Tuoksussa tuntuvat mustat kirsikat, punainen omena, tumma luumu, kaneli ja vanilja.

**MAKU** Maku on kuiva, intensiivisen hedelmäinen, täyteläinen, silkkisen tanniininen, tasapainoinen ja lämmin.

**KÄYTTÖVINKIT** Fidora Valpolicella Ripasso on monikäyttöinen viini runsasmakuisiin ruokiin, grillattuun tai paistettuun lihaan, erilaisiin patoihin ja höystöihin, sienimuhennoksiin, lasagneen ja koviin tai puolikoviin juustoihin.



**VIINITYYPPI**

Punaviinit

**RYPÄLEET**

Corvina 65%  
Corvinone 25%  
Rondinella 10%

**VALMISTUTTAJA**

Fidora Wines

**ALKOHOLIPITOISUUS**

14%

**SOKERIPITOISUUS**

3,9 g/l

**PAKKAUSKOKO**

12 pll

**PULLONSULJENTA**

Luonnonkorkki

**PULLON KOKO**

0,75 l

**TUOTENUMERO**

259004

**SAATAVILLA SEURAAVISTA TUKUISTA**

