

Pojega Single Vineyard Ripasso Superiore

Alkuperä: Italia, Veneto, Ripasso della Valpolicella Superiore DOC, *palstaviini*
Rypälelajike: Corvinone 45 %, Corvina 45 %, Rondinella & Merlot 10%
Kypsytytys: 12 kk slavonialaisessa ja ranskalaisessa tammessa.
Suljentatyyppi: Luonnonkorkki
Jäännössokeri / hapot: 1,2 g / l // 5,44 g / l

Guerrieri Rizzardin juuret ulottuvat vuosisatojen taakse. Suvut yhdistyivät avioliiton voimalla vuonna 1914, jolloin sai alkunsa Guerrieri Rizzardin tarina. Mutta jo kauan sitä ennen molemmilla suvuilla oli pitkät perinteet viininviljelyssä. Guerrierin perhe omisti 600 vuotta vanhan tilan Bardolinossa, jonka tiluksiin kuuluu alueen parhaita viinitarhoja. Rizzardin perhe puolestaan hankki omistukseensa Negrarin viinitarhat Valpolicellan alueella vuonna 1649. Perhe rakensi Pojegan kellarit sekä kuuluisan villan ja puutarhan amfiteatterineen hieman tämän jälkeen. Pojegan puutarha on kuuluisa nähtävyys, viimeinen aikakautenaan rakennettu italialaistyylinen puutarha.

Guerrieri Rizzardi kuuluu edelleen perheen omistukseen. Tällä hetkellä tilaa vetää kreivi Giuseppe Rizzardi. Guerrieri Rizzardin "päämaja" sijaitsee Bardolinossa, Garda -järven rannalla. Uusiin tiloihin he muuttivat vuonna 2011 Bardolinon keskustassa olevista tiloista, joissa talo oli pitänyt päämajaansa aina vuodesta 1450.

Pojega Ripasso Superiore on palkittu muun muassa Italian arvostetussa Gambero Rossossa tre bicchierillä eli "kolmella lasilla", mikä on erinomainen saavutus ripassolle! Viinin rypäleet tulevat nimensä mukaisesti, Pojegan tarhalla, mikä sijaitsee Negrarissa, Valpolicella Classicon sydämessä. Maaperä on pääosin savensekaista hiesua ja maan päällä on punaisia isoja kiviä.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään kirsikanpunainen. Tuoksussa voi aistia erityisesti punaisia kypsiä marjoja, pähkinää, orvokkia, hentoa lakritsaa sekä miellyttävää mausteisuutta. Suussa viini on keskitäyteläinen. Maun aromeissa on punaisia kypsiä marjoja, hieman lakritsaa ja tammaa, erityisesti jälkimaussa. Tuntuva tasapainoinen hapokkuus ja alkoholi pyöristävät maun elegantiksi kokonaisuudeksi, jota ryhdittävät kuivattavat tanniinit. Pitkä jälkimaku. Pehmeän elegantti, todella viinillinen kokonaisuus.

RUOKASUOSITUKSET

Pojega Single Vineyard Ripasso Superiore on erityisen gastronominen viini. Viinintekijän tarkoituksena on välttää ylikypsää hillomaisuutta ja valmistaa pikemminkin klassinen Valpolicella Ripasso. Viini maistuu erityisen hyvin punaisen lihan (härkä, nauta, vasikka, lammas, riista) kanssa joko paistettuna, grillattuna tai padassa haudutettuna. Niin ikään viini maistuu risoton ja pastaruokien kanssa. Lisukkeena saa olla yrttejä ja metsäsieniä. Juustolautaselta kovat kypsytetyt juustot sopivat tämän viinin kanssa yhdistettäväksi.

