

# Kar Davidsen & Co.



## Fabiano Ripasso della Valpolicella

Top klasse Ripasso fra en af de traditionelle producenter i området. En lille Amarone der vil bide skeer med de store vine fra Italien. Server den til intens mad og gode gæster!

### Området og producenten:

Huset Fabiano høster sine duer omkring den gamle landsby Negrar di Valpolicella, hvor markerne er anlagt på skråninger, som ligger 300 meter over havets overflade. Området er kendt af mange danskere når ferien holdes øst for Garda søen. Her er bakket og varmt og jordene her yder optimale forhold til de lokale druesorter. Her, som andre steder i Italien, fremstilles de bedste vine på druesorter der er tilpasset mikroklimaet. Jorden består af tør kalksten, som hviler på en hård undgrund af kalksten, et veldrænet og meget frugtbart voksested for Valpolicella-distriktets klasiske druesorter.

Fabiano er en familieejet producent og Nicola Fabiano er selv med i fremstillingen af husets vine. Stilen man holder sig til er klassisk med et twist af modernisme. Oftest bruges store gamle fade, men i de senere år er der eksperimenteret mere med brug af små fade, hvilket bidrager til mere sødme og koncentration i husets vine.

### Vinen:

Denne vin er fremstillet på en kombination af 65% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 5% Negrara og 5% Croatina, hvilket er en klassisk sammensætning for området. Druerne høstes i midten af oktober og gennemgår derefter en 20 dages maceration ved kontrolleret temperatur. I slutningen af marts måned overføres vinen til resterne efter husets Recioto og gennemgår derved en anden gæring, heraf navnet Ripasso. Denne andengæring tilføjer kraft og sødme til vinen og giver den sin helt specielle karakter. Efter denne gæring lagres vinen på store egetræstønder inden den endelige aftapning.

### I glasset:

Tæt sort struktur med rød kant. Duften er præget af mørk chokolade og varme brombær. Smagen er kraftfuld med en kaskade af røde bær, mokka, chokolade og bløde tanniner. Vinen har en anelse restsødme der balanceres fornemt af den kraftfulde frugt og koncentration.

Vinen er en fremragende ledsager til rødt kød, grill retter, vildt og ost.

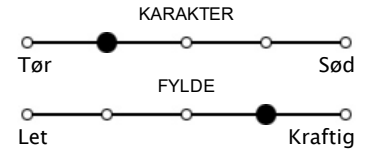
Serveringstemperatur 16–18°C.

### Pressen:

Årgang 2014

Finansbu.	★★★★★
VinAvisen	★★★★★

## Smagsbarometer



Varenummer:	0521139
Årgang:	2014
Varetype:	Rødvin
Indhold:	75 Cl
Alkohol:	14 %
Land:	Italien
Område:	Veneto, Valpolicella
Druer:	Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara, m. fl.

Antal pr. kasse:	6
Antal pr. palle:	570
Antal pr. lag på palle:	5
EAN-nummer stk. (fl. eller BIB):	8005357070548
EAN-nummer kasse:	8005357600646
Vægt pr. stk.:	0 kg
Vægt pr. kasse:	8.08 kg
Mål kasse, LxBxH:	0x0x0

**FINANSBUREAUET** – 5 stjerner – "Klassisk Ripasso i rig og fyldig stil med stald, hø og modne kirsebær i næsen og indsmigrende mund med bløde tanniner og pæne mængder mørk chokolade og ristede kaffebønner og sød tobak i den lange eftersmag." (12-09-2016)

**VinAvisen** – 5 stjerner – "Den smager godt, denne rødvin. Den hænger godt sammen med sin frugt (kirsebær), syre og sødme fra Ripasso-metoden. Dejlig vin." (Uge 36 / 2016)

#### Årgang 2013

**Ekstra Bladet** – 5 stjerner (90 point) – "Mørke bær i duften. Let bitter intens smag af kirsebær, tobak, tørrede frugter og vanilje. En ganske pæn ripasso, velbalanceret og med en friskhed der gør at man har lyst til mere. Lang frugtig afslutning." (01-04-2016)

**BT** – 5 stjerner / "SØLVMEDALJE" – "Fyldig rødvin, frugtrig med harmonisk saft og lækkert sødmespark fra resterne af tørrede amaronedruer. Flot smag..." (05-03-2016)

**FINANSBUREAUET** – 5 stjerner – "Vellykket Ripasso fra Fabiano med røgfylt næse med snert af kaffe og vanilje, tæt kirsebærintensiv mund tilsat pæne mængder mørk chokolade og et delikat touch af vanilje i eftersmagen." (21-09-2015)

**VinAvisen** – 5 stjerner – "En dejlig og meget aromatisk rødvin fremstillet delvist på tørrede druer. Der er modne blå blomster, krydrede noter og en lille fin sødme til slut. Eftersmagen varer ved og ved." (Uge 32 / 2015)

#### Årgang 2012

**Winelab.dk** – 5 stjerner – "Fokuseret frugt i smagen, kirsebær med lidt modenhed og et integreret fadarbejde. Den friske og krydrede syre gør sammen med den afdæmpede sødme denne ripasso til et godt eksempel på, at der kan laves fremragende ripassoer – uden en overdreven sødme." (05-11-2014)

**FINANSBUREAUET** – 5 stjerner – "Flot og fyldig Ripasso fra Fabiano med kirsebærnæse og let sødmefuld voluminøs mund intensive noter af rosiner, mokka og lakrids. Ripasso på højt niveau." (03-11-2014)

#### Årgang 2011

**VinAvisen** – 5 stjerner – "Den smager godt, denne rødvin. Bag den gode frugtsmag fornemmer man rosinerne fra de tørrede druer i fremstillingen. Vinen er ganske enkelt oppe og ringe." (Uge 25 / 2014)

**Ekstra Bladet** – 5 stjerner / "BEDSTE VIN" – "En fyldig krydret og tæt Ripasso som i stilen er en mini Amarone og i dette tilfælde meget tæt på den ægte vare. Velbalanceret og flot vin..." (13-06-2014) På Ekstra Bladets liste over 10 gode "mini-amaroner".

**Avisen.dk** – 6 stjerner (12-06-2014)

**FINANSBUREAUET** – 6 stjerner – "Et brag af en Ripasso fra Fabiano med krydret næse og opulent mund med

generøse mængder af rosinsødme, engelsk lakrids og bitter mørk chokolade. Sådan skal en god Ripasso skæres." (10-06-2014)

AOV.dk – "UGENS VINDER" (Uge 24 / 2014)

Information – 5 stjerner – "Fabianos Ripasso, der efter en tur gennem amaroneskallerne giver fornøjelig kirsebærsmag og en god sødme, er en klassiker, man aldrig går fejl af." (13-04-2014)

Årgang 2010

**BT** – 5 stjerner / "SØLVMEDALJE" (21-12-2013)

AOV.dk – 6 stjerner (12-12-2013)

Den Korte Avis – 6 stjerner – "Her har vi igen en vin, som er lavet ved at lade resterne fra Amaro- og Recioto-vinfremstillingen gære sammen med den nye årgangsvin. Det giver krop og styrke, som yderligere forfines ved lagring i et års tid på franske egetræsfade. En meget velsmagende vin." (04-12-2013)

Smag og Behag – 5 stjerner – "...en Ripasso, der er mere "Amarone" end lette Amaroner. ...tonsvis af kirsebær, sorte blommer, kaffe. Det er en spændstig "mini-amarone", der giver uenighed i panelet, så vi ender med en flot femmer...med pil op! (01-11-2013)

**VinAvisen** – 5 stjerner – "Blød og rund, saftig og fint krydret. En rødvin, der ubetinget skal drikkes til en lidt kraftig kødret..." (Uge 43 / 2013)

**Ekstra Bladet** – 5 stjerner – "En saftig og lækker Ripasso, hvor man fornemmer masser af modne kirsebær, rosiner, peber, krydderier og tobak. En yderst flot Ripasso, som er bedre end mange Amarone-vine." (07-09-2013)

Årgang 2009

Information – 5 stjerner – "...holder altid niveauet og er, også i 2009-udgaven, klasser over megen tilbudsamarone. ...en karakterfuld vin med stor smag af mørke frugter og anelser om præcis fadlagring..." (09-02-2013)

**FINANSBUREAUET** – 5 stjerner – "Rund og blød Ripasso med fin kirsebærsmag og krydderi pakket ind fløjl. Lækker sødlig Ripasso." (07-01-2013)

**VinAvisen** – 5 stjerner – "En rigtig god ripasso, der åbner sig i munden med dejlig frugt – kirsebær – og fint krydderi. Faktisk en fremragende vin." (Uge 4 / 2012)

**Ekstra Bladet** – 5 stjerner – "Masser af kirsebær i duften og i smagen en vellavet ripasso med kirsebær, violer, krydderier og kirsebærsten. Saftig og lang eftersmag. Flot vin og bedre end mange Amarone vine." (16-02-2013)

61st Competition of Pramaggiore – Gold medal  
London International Wine & Spirit Competition 2012  
– Silver medal

Decanter World Wine Award 2012 – Silver medal  
Verona Wine Top 2012 Julevine