



## 2016 Calidio

Rosso Molise DOC, Campi Valerio

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Molise
<b>Produzent:</b>	Campi Valerio
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 90/100
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Montepulciano
<b>Artikelnummer:</b>	1018416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Calidio**

Rosso Molise DOC  
Campi Valerio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Montepulciano
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.