



2016 Valpolicella DOC Ripasso

Ai Colli, Vivaldi

Sa cote de popularité est fortement en hausse

Description:

De par ses arômes typiques de fruits séchés, il est comparable à un Amarone, mais nettement plus léger.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Vénétie
Sous-région:	Valpolicella
Producteur:	Cantina Negrar
Notation(s):	Falstaff 89/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	70% Corvina Veronese (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Référence:	0629716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

Ai Colli
Vivaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Falstaff 89/100
Cépage(s):	70% Corvina Veronese (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.