



2013 Valpolicella DOC Ripasso

Ai Colli, Vivaldi

In der Beliebtheit stark steigend

Descrizione del vino:

Durch seine typischen Noten von Dörrfrüchten im Aroma vergleichbar mit einem Amarone, aber deutlich leichter.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Italia

Regione: Veneto

Sottoregione: Valpolicella

Produttore: Cantina Negrar

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Monate in Grossholz

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva: 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella

Numero di articolo: 0629713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valpolicella DOC Ripasso

Ai Colli
Vivaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.