

# Luigi Righetti Campolieti Valpolicella Classico Ripasso



## PÄRITOLU

Itaalia, Veneto

– Itaalia üks tuntumaid veinipiirkondi, kus valmivad ühed Itaalia tippunaveinid

## TOOTJA

LUIGI RIGHETTI

## VIINAMARJAD

20% Rondinella, 5% Molinara, 70% Corvina, 5% muud kohalikud sordid

– tuntud tumedad viinamarjaosordid Valpolicella aladel;

– pöösad ca 15 aasta vanused.

## VEIN

Keskmise täidlusega, kuiv, väga aromaadne punavein

– aroom on pehme, kuid samas vürtsikas, tunda on tammevanilli;

– maitse on keskmise täidlusega ja harmooniline;

– Ripasso meetod tähendab, et Valpolicella vein on fermenteeritud Amarone veini viinamarjakestadel;

– vein on 10-12 kuud laagerdunud tammevaadis.

## VEINI SOOVITUS

Grillitud ja praetud liharoad, pitsa, pasta, ulukiliha, juustud.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

18...20 °C bordeaux' tüüpi klaasist. Veinile teeks head, kui pudel avada ca 2 tundi enne tarvitamist!

## ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

## MAHT

0.75L / kasti 6, 1.5L / kasti 6, 3L / kasti 1

Lõõgastuseks, kingituseks, veinikeldrisse kuni 4 aastaks, vastuvõttudele, toitude juurde.



8016963000041



7100040005812



7100040005829