NAUTIMUS

kerge & marjane

Luigi Righetti Campolieti Valpolicella Classico Ripasso



PÄRITOLU

Itaalia, Veneto
– Itaalia üks tuntumaid veinipiirkondi, kus valmivad ühed Itaalia tipppunaveinid

TOOTJA

LUIGI RIGHETTI

VIINAMARJAD

20% Rondinella, 5% Molinara, 70% Corvina, 5% muud kohalikud sordid
– tuntud tumedad viinamarjaosordid Valpolicella aladel;
– põõsad ca 15 aasta vanused.

VEIN

Keskmise täidlusega, kuiv, väga aromaatne 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 ºC bordeaux' tüüpi klaasist. Veinile teeks head, kui pudel avada ca 2 tundi enne tarvitamist!

ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

MAHT

0.75L / kastis 6, 1.5L / kastis6, 3L / kastis1

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

0.75L 8016963000041
1.5L 8016963000232
3L 7100040005829

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.