

Campo Grande, Valpolicella Ripasso DOC



Producent: **MONTE TONDO, Veneto**
Rocznik: **2022**
Zawartość alkoholu: **14.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Veneto**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **84.55 zł**
Cena brutto: **104.00 zł**

Wino powstające w wyniku połączenia skórek (wytlóków) z gron pozostałych po produkcji Amarone oraz Valpolicelli i ich ponownej fermentacji. Wynikiem tego procesu jest wino o potężniejszej strukturze, intensywniejszej barwie i podwyższonej zawartości alkoholu. Przez co najmniej 18 miesięcy wino dojrzewa w beczkach, a potem przełane do butelek kolejne 8 miesięcy zanim trafi do sprzedaży. Czerwonorubinowe w barwie z refleksami głębokiej ciemnej czerwieni, o intensywnym, trwałym i bogatym bukcie, w którym dominują aromaty konfitury z leśnych owoców i wiśni w spirytusie, ale także nuty fiołków, przypraw, zwłaszcza gałki muszkatołowej i cynamonu. W ustach bardzo intensywne i długotrwałe, z eleganckimi taninami i strukturą. Sugestie kulinarne: mięso z grilla oraz pieczenie.
Temp. serw. 18- 19°C.
Grona: 70% Corvina, 30% Rondinella.

Nagrody i wyróżnienia:



James Suckling 2022 - 90 Ripasso della Valpolicella Campo Grande 2019

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/campo-grande-valpolicella-ripasso-549.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046