


Ripasso Acini Ameni Valpolicella Classico Superior














CHF 23.00 75 cl

 IT - Veneto, Italien - 2021

 Corte Figaretto

Rubinrot, mit vollem und typischen Bouquet. Angenehm duftend nach roten reifen Früchten und Gewürzen durch die Lagerung in hochwertigen französischen Holzfässern.

| | | |
|--|------------------------|--|
|  | Traubensorte | 50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 5% Molinara, 3% Croatina, 2% Oseleta |
|  | Herkunft | Veneto, Italien |
|  | Produzent | Corte Figaretto |
|  | Vinifikation | 2. Gärung während 10 Tagen auf dem Trester des Amarone und danach 18-monatigen Reifung in Holzfässern. |
|  | Charakter | Rubinrot, mit vollem und typischen Bouquet. Angenehm duftend nach roten reifen Früchten und Gewürzen durch die Lagerung in hochwertigen französischen Holzfässern. |
|  | Passt zu | Braten, Fleisch vom Grill, Käse. |
|  | Trinkempfehlung | 3 - ca. 10 Jahre / 16 - 18°C |
|  | Artikel Nr. | 09195/21 |
|  | Inhalt | 75 cl |
|  | Jahrgang | 2021 |
|  | Weintyp | Rotweine |