


Cami Ripasso della Valpolicella

DOC 50 cl














50 cl

 IT - Venetien - 2023

 Cami

Rubinrot mit granatroten Reflexen, Noten von Kirschen, Pflaumen, Trockenfrüchten und Gewürzen. Vollmundig, samtig und harmonisch mit würzig-fruchtigem Abgang. Produziert von Cami im Ripasso-Verfahren.

	Traubensorte	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
	Herkunft	Venetien
	Produzent	Cami
	Vinifikation	Zweite Gärung auf den Schalen des Amarone (Ripasso-Verfahren), anschließend Ausbau im Holzfass zur Harmonisierung
	Charakter	Rubinrot mit granatroten Reflexen, Noten von Kirschen, Pflaumen, Trockenfrüchten und Gewürzen. Vollmundig, samtig und harmonisch mit würzig-fruchtigem Abgang. Produziert von Cami im Ripasso-Verfahren.
	Passt zu	Schmorgerichten, Wild, gereiftem Käse, Pasta mit kräftigen Saucen
	Trinkempfehlung	3-5 Jahre / 16-18°C
	Artikel Nr.	5065/23
	Inhalt	50 cl
	Jahrgang	2023
	Weintyp	Rotweine