

# Campagnola Valpolicella

## Ripasso

75 CL | RØDVIN | ITALIA, VENETO, VALPOLICELLA

VP pris: 225,00



FRISKHET FYLDE TANNINER

Tørr vin. Aroma preget av mørke bær, tørket frukt og fat med vanilje. Bløt og litt sødmefull stil, innslag av lett syltete røde og mørke bær og fat med vanilje.

Passer til diverse retter av rødt kjøtt, sau og lam. Kan nytes fint uten mat.

### Metode:

Vinen fermenteres lett på drueskallet i 10 dager. Februar påfølgende år gjøres det en ny fermentering (Ripasso), på rester fra vinen det har blitt laget Recioto og Amarone på. Lagret på fransk og amerikanske eik i 12-18 mnd.

Råstoff	80% Corvina & 20% Rondinella
Produsent	Giuseppe Campagnola
Land	Italia, Veneto, Valpolicella
Alkohol	13,50%
Sukker	5,6 g/l
Syre	5,5 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	346401
VP-nr	346401
Utvalg	Bestilling