

COSTA ARENTE

Wino Ripasso della Valpolicella DOC



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Wino wytrawne o ciemnej purpurowej barwie. Czysty, harmonijny bukiet, w którym wybija się dojrzała wiśnia, jeżyna i czerwone owoce, podkreślone nutą przypraw. Ripasso wyrabiane z winogron, z których pierwotnie powstaje Amarone zachowuje te same nuty smakowe, miękkie, jedwabiste taniny i pełny smak.

Sugestie

Doskonale do risotto z borowikami, makaronów z ragù z dziczyzny, dań mięsnych i dojrzewających serów.

Otworzyć przynajmniej na pół godziny przed podaniem. Serwować w temperaturze 17-18°C.

Dane techniczne

Kraj, region:	Włochy, Veneto
Kolor:	czerwone
Apelacja:	DOC
Styl, smak:	czerwone wytrawne

Szczep:	50% Corvina, 30% Corvinone, 10% Rondinella, 10% inne szczepy
Zawartość alkoholu:	14,5 %
Pojemność:	0,75 l
Temperatura podania:	Otworzyć przynajmniej na pół godziny przed podaniem. Serwować w temperaturze 17-18° C.
Sugestie podania:	Doskonałe do risotto z borowikami, makaronów z ragù z dziczyzny, dań mięsnych i dojrzewających serów.

Alergeny

SIARCZYNY