



Castelforte Valpolicella Classico Ripasso D.O.C. 2017



Jahrgang: 2017

Ausbau: Trocken

Erzeuger und Abfüller: Cantine Riondo

Via Cappuccini 6 - Monteforte d'Alpone (VR) - Italia - +39 045 6104346

Land: Italien

Region: Veneto

Menge: 0,75 Liter

Qualitätsbezeichnung: *Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)*

Rebsorten: *Corvina, Rondinella, Corvinone und Molinara.*

Charakterisierung: *Der Castelforte Valpolicella Ripasso ist ein trockener und vollmundiger Wein mit einem komplexen Duft aus Kirschen, roten Früchten und Gewürzen. Er hat einen warmen und eleganten Körper und ist am Gaumen eine Sensation.*

Farbe: *Rubinrot mit violetten Reflexen*

Alkoholgehalt: *ca. 14,0 % Vol.*

Restzucker: *7,0 g/l*

Säure: *5,60 g/l*

Verschlussart: *Naturkork*

Servierempfehlung: *Ideal zu rotem und gegrilltem Fleisch, Eintöpfen und lang gereiftem Käse.*

Serviertemperatur: *Zwischen 18 und 20°C*

Allergene: *Enthält Sulfite*

Impressum:

Cantina24 – Italienischer Wein & Mehr
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.