



“Acini Ameni” Valpolicella Superiore Ripasso D.O.C. 2015



Jahrgang: 2015

Ausbau: Trocken

Erzeuger und Abfüller: Cantina Corte Figaretto

Via Clocego 48/A - 37030 Poiano (VR) - Italia - +39 045 8700753

Land: Italien

Region: Veneto

Menge: 0,75 Liter

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

Rebsorten: *Corvina, Rondinella und Molinara von den Weinbergen Acini Ameni.*

Sensorische Charakteristik: *Breites und typisches Bukett mit angenehmen Noten von roten reifen Früchten mit würzigen Elementen.*

Im Geschmack ist er harmonisch und voll. Auf dem Gaumen hinterlässt er ein samtiges Gefühl.

Alkoholgehalt: *ca. 14 % Vol.*

Restzucker: *5,6 g/l*

Säuregehalt: *5,3 g/l*

Verschlussart: *Naturkork*

Servierempfehlung: *Der Valpolicella Superiore Ripasso passt gut zu Hauptgerichten aus gebratenem oder gegrilltem Fleisch und zu mittelreifem Käse.*

Empfohlene Serviertemperatur: *18 bis 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.