



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE

Giuseppe Campagnola | Marano di Valpolicella



Origine	Veneto Italie
Producteur	Giuseppe Campagnola Marano di Valpolicella
Cépage	80% Corvina & Corvinone Veronese 20% Rondinella
Vinification	Fermentation à température contrôlée. Elevage en grands fûts de chêne slavon de 50 hl. pendant 12 mois.
Couleur	Rouge rubis
Dégustation	Bouquet de cerises noires mûres et de prunes, un soupçon de raisins secs et de vanille. Finement épicé, élégant et complexe avec des notes nobles de bois et de pain grillé.
Caractère	En bouche, il est puissant, corsé, dense avec une belle structure. Arômes agréables de grillé. Séduit par son fruité sans être sucré.
Convient avec	Viandes grillées et braisées, saucisses, gibier, agneau, oie, plats à base de champignons, risotto, pâtes et fromage.
Température de service	17° - 18°C
Garde	4 - 6 ans