



## Palazzo Maffei Valpolicella DOC

Cottini Vini

Product index: IV051

<b>Kraj / region</b>	Veneto (Włochy)
<b>Kolor</b>	Czerwone
<b>Smak</b>	Wytrawne
<b>Styl</b>	Spokojne
<b>Pojemność</b>	0,75
<b>Apelacja</b>	DOC Valpolicella

## Description

Odważne i kuszące Ripasso o barwie intensywnej czerwieni z granatowymi refleksami. Jego produkcja odbywa się zgodnie z tradycyjną metodą – sok fermentuje ponownie na skórkach Amarone Conte di Valle, dzięki czemu uzyskuje niepowtarzalną strukturę, aromat i równowagę. Proces winifikacji wieńczę 24 miesiące spędzone w dębowych beczkach. Kupaż Corviny, Corvinone i Rondinelli pachnie mieszanką jagód, wiśni i jeżyn, sownicie oprószonych płatkami fiołków i dzikiego bzu. Po chwili odkrywamy kolejne warstwy aromatyczne: jagody acai, blanszowane migdały, goździki i biały pieprz. Smak powiela te doznania, otulając całość miękkim, welurowym wręcz garbnikiem. Absolutna rozkosz dla podniebienia! Doskonale do risotto z dynią bądź grzybami, dań z makaronem, grillowanych mięs, wędlin i średnio dojrzałych serów.