



Monile Valpolicella Superiore Ripasso DOC

Producent: **SALVALAI, Quinzano, Veneto**
Rocznik: **2019**
Zawartość alkoholu: **13.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Veneto**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **75.77 zł**
Cena brutto: **93.20 zł**

Nowa klasa wina powstająca w wyniku ponownej fermentacji Valpolicelli Classico Superiore po połączeniu jej ze skórkami z gron pozostałych po Amarone. Dzięki takiemu procesowi powstaje doskonałe wino charakterem zbliżone do Amarone. Dojrzewa 10-12 miesięcy w beczkach z dębu ze Słowenii i z Allie. Następnie doskonalą swoją szlachetność przez kolejne 6 miesięcy leżakując w butelkach. Jest tegim i długowiecznym winem, przyjemnie aksamitnym, oferującym aromaty leśnych owoców i korzennych przypraw.

Temp. serw. 18 stopni C.

Grona: Corvina (70%), Rondinella (25%) and Molinara (5%).

Nagrody i wyróżnienia:



Mundus Vini 2014 - Srebrny Medal dla rocznika 2012

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/monile-valpolicella-superiore-ripasso-229.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 00 41, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046