



Cami, 2023

Valpolicella Ripasso DOC

Pays
Italie

Région
Vénétie

Cépages
Molinara, Rondinella, Corvina Veronese

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Caractère

Un vin rouge grenat merveilleusement riche et intense. Ses arômes de groseille rouge, de figue ainsi que ses notes épicées de poivre et de réglisse enchantent le nez et le palais. En bouche, il est souple, présente des tanins doux, une belle harmonie et un corps entier. Ses puissants arômes fruités sont complétés par un soupçon de de café et s'achèvent sur une finale longue et persistante.

Type de vin



Les équilibrés



Les riches

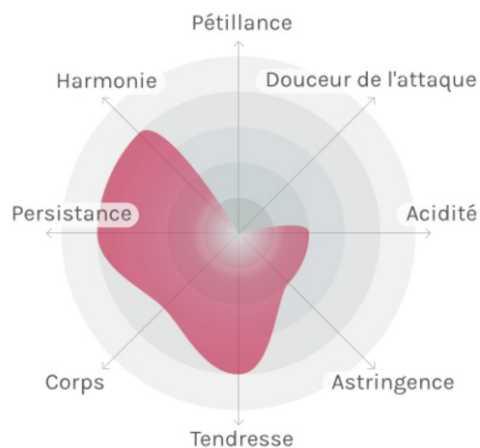


Les persistants

Producteur/Marque

Cami

Les vins de Cami, une coopérative au cœur de la région de Vérone, sont autant d'invitations à la détente dans un petit cercle d'amis. Cette ligne de vins, également disponible dans le format pratique de 50 cl, réunit les vins classiques issus de l'arc alpin italien et de la plaine du Pô. Les vins rouges proviennent de cépages typiques de l'Italie du Nord: Molinara, Rondinella et Corvina Veronese. Les viticulteurs de la région savent en outre comment tirer le meilleur parti de conditions de production difficiles et coûteuses, avec professionnalisme et le souci constant de la qualité. Leur succès sur plusieurs décennies leur donne raison.



Accords mets-vin



Pâtes avec viande



Viande de boeuf avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis



Viande de veau avec sauce foncée



Gibier avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis