



MEREGALLI FRANCE



LUIGI RIGHETTI

CAMPOLIETI VALPOLICELLA RIPASSO

VALPOLICELLA RIPASSO DOC



Fruit et matière pour un Valpolicella d'exception. Ce vin classique vénitien, issu d'un assemblage, gagne en structure et en richesse aromatique grâce à la méthode « ripasso » : une seconde fermentation sur les marcs d'Amarone.

RÉGION : Vénétie

CÉPAGES : 70% Corvina, 15% Rondinella, 15% Molinara

VIGNOBLE : Situé à Valgatara, dans la commune de Marano, au cœur de la vallée de la Valpolicella.

VINIFICATION : Vendange manuelle, pressurage doux, puis fermentation en cuves inox pendant trois semaines. Fermentation malolactique complète, suivie d'un élevage de 12 mois en barriques de deuxième passage ou plus, ainsi qu'en foudres de chêne. Affinage de quelques mois en bouteille avant la commercialisation.

ROBE : Rouge rubis profond.

NEZ : A mi-chemin entre Valpolicella et Amarone, Campolieti séduit immédiatement par son bouquet intense, charmeur et original aux parfums de cerise, violette, tabac blond et vanille de Tahiti épicée et légère.

BOUCHE : La bouche est fraîche et souple tout en ayant une très belle matière, suave et veloutée aux tannins fondus. Longueur exceptionnelle dans sa catégorie, le Campolieti est polyvalent, joyeux et inlassablement délicieux.

MEREGALLI FRANCE SAS
ZI Leader Club
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
Tél. +33 01 56 74 14 90
Fax +33 01 56 74 14 99
www.meregalli.fr
info@meregalli.fr

Siège Social
18, rue Magellan
94370 Sucy-en-Brie
N° Tva : FR75 378 921 209
RCS Créteil : 378 921 209
N° Accises FR001 613 E 0022
Code APE 4834 Z