



AZIENDA AGRICOLA BONAZZI



Camponi Rosso Veronese (красное сухое)

После многочисленных попыток , найти нужную комбинацию вкуса которая бы отвечала нашим ожиданиям мы наконец получили результат которого мы ожидали это вино Camponi Название происходит от названия участка земли называемое "Camponi", которое является аббревиатурой двух слов campi - поля и boni (buoni) – хорошие, потому что в прошлом обслуживались системой самотечного орошения, очень редкая на то время система орошения в этой зоне

Этот старый тип Винограда Диндарелла собирается и помещается и бродиться вместе с виноградом Corvina, Corvinone, Rondinella и несколькими другими старыми типами винограда этой зоны.

Район производства: Север Вероны

Тип винограда: Рондинелла 70%, Корвина , Корвиноне, Диндарелла

Созревание: После очистки в течении 8 месяцев часть винограда помещается в большие бочки и часть 30% в бочки из французского дуба.

После разлива в бутылки и выдерживается в течении 6 месяцев

Описание: Цвет красно-рубиновый, вино с интенсивным цветом; его аромат очень многогранный; напоминает зрелые фрукты с преобладающим вкусом вишни и малины, специй- перцем и имбиря, благодаря созреванию в маленьких деревянных бочках, чувствуется аромат какао и обжаренного кофе. Во рту выделяется привкусом фруктов и специй вкус очень гармоничный и сбалансированный.

Обслуживание: подается при комнатной температуре в широких винных бокалах

Употребление: подается с любыми видами жаркое и с выдержанными сырами.

Хранение: от 4 до 8 лет

Крепость: 13,28 %

Производство В баках максимум на 80 л настаивается 15 дней при комнатной температуре