



★★★★★

Viietärni aastakäik Põhja-Itaaliast

MASI

MASI CAMPOFIORIN RIPASSO

veini valmistatakse ainulaadsel Ripasso meetodil vaid Põhja-Itaalias Veneto piirkonnas. Tegemist on veiniga, mille valmistamisel kuivatatakse osa marjadest bambusvõredel (Corvina mari) kuu aja vältel ja valatakse seejärel marjadele peale juba valmis punavein Valpolicella, mis tekitab teistkordse fermentatsiooni e käärimisprotsessi. Seejärel laagerdub vein 18 kuu vältel tammevaatides ja pisut pudelis ning suurepärase Ripasso on valmis. Masi veinikoda on selle meetodi taasavastajaks ja neil on rõõm teatada, et nüüdsest müüki tulnud 2006 aastakäik on tunnustatud parimaks üle 10 aasta.

Lisainformatsiooni Masi Campofiorini kohta leiab kodulehelt www.masi.it

Masi Campofiorin on saadaval Stockmannis, Rimis ja veinisõbra veebipoes www.veinisober.ee

ALTIA
— ESTI —

Toredat avastamist!

MASI
CAMPOFIORIN
CELEBRATIO
30 VENDEMMIE
NECTAR ANGELORUM
HOMINIBUS