



2007 Amarone Valpolicella DOC

Ai Colli Vivaldi

Rouge rubis puissant, accents grenat. Nez ouvert, séduisant, de cerise et de pruneau sec, avec un soupçon de figue. Densité et belle structure en bouche; arômes de raisins secs, de petits fruits rouges et – légèrement – de banane séchée; équilibre merveilleux; un délicat goût d’amande amère mène à la longue et fantastique persistance aromatique.

Cotation: Score 18/20

Conseils pour le service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s’il y a lieu de le décanner.

Potentiel de garde: Maintenant – 2019

Cépage(s): Corvina, Rondinella, Corvinone

Teneur en alcool: 15.0%

Pays d'origine: Italie

Région: Vénétie

Producteur: Vivaldi

Type de vins : Vins rouges de garde

Accord mets - vins: Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée (rôtis, gibier à poil et à plumes, rosbif, chateaubriand) ou des fromages fruités (gruyère, tilsit ou brie à point)

Carte pour les clips de étagère de vin

Taille: A7 74x105

2007 Amarone Valpolicella DOC

Ai Colli Vivaldi

Cépage(s): Corvina, Rondinella, Corvinone

Teneur en alcool: 15.0%

Conseils pour le service: Chambré entre 16 et 18 degrés.
Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service,
goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Potentiel de garde: Maintenant – 2019