



## 2005 Amarone Valpolicella

Classico DOC Maestro Vivaldi

Robe grenat-rubis dense. Nez de la maturité, profondément complexe, de pruneau et de raisin sec, avec encore de la banane séchée. Finement épicé. Attaque crémeuse et souple, suivie des arômes incroyablement complexes de l'Amarone: abricot sec, raisin sec et pruneau séché. Dense, corps très plein. Tanins tout en filigrane, longueur impressionnante.

**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 décanter.

**Potentiel de garde:** Maintenant – 2018

**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

### **2005 Amarone Valpolicella**

Classico DOC Maestro 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 – 2018