



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Giuseppe Quintarelli

Le nouveau millésime de l'Amarone culte de Quintarelli est arrivé!

Beschreibung:

Cet Amarone exceptionnel allie tradition, finesse et profondeur impressionnante. Un must pour tous ceux qui recherchent l'originalité.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Servierempfehlung:

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.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Valpo

Produzent: Giuseppe Quintarelli

Vol. alcool: 16.5%

Artikelnummer: 0569618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG

Giuseppe Quintarelli

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 20/20
Vol. alcool:	16.5%
Servier:	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.