



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De Roari, Luigi Righetti

L'Amarone, une véritable tradition familiale

Description:

L'Amarone De Roari, produit à partir de Corvina et de Rondinella, fait partie des premiers Amarone que nous avons proposés aux clients Mövenpick. Gianmaria Righetti, propriétaire et oenologue du petit domaine, élabore un Amarone élégant et fruité qui dispose d'un bon potentiel de garde.

Profil aromatique:

Rouge rubis saturé aux reflets grenat, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Quelques épices et une touche balsamique rehaussent le nez concentré de pruneaux et de raisins secs, sur une belle note de vanille. L'attaque douce et onctueuse fait place aux arômes très explosifs d'amarone, avec maintenant également des nuances de framboises et d'airelles, ainsi qu'un souffle de zeste d'orange; les agréables notes toastées de caramel et de chocolat au lait, habillent joliment les arômes de fruits; tannins mûrs dans la longue finale.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Valpolicella

Producteur: De Roari

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

Cépage(s): 70% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Andere Rebsorten

N° article: 0424323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
De Roari

Herkunft: Italie
Notation: Score 18.5/20
Cépage(s): 70% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10%
Andere Rebsorten
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 15.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.