



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Costasera, Masi Agricola

Le doux géant du domaine maître de Valpolicella

Description:

Avec l'Amarone Valpolicella, la maison traditionnelle Masi, originaire de Vénétie, a créé un véritable vin de référence. Masi qualifie elle-même son Amarone de géant tout en douceur. Les raisins destinés à ce vin rouge italien mûrissent dans le prestigieux vignoble de Costasera, au bord du lac de Garde. Après la récolte, les baies sont d'abord séchées, conformément au procédé de fabrication typique, afin de concentrer leurs composants. Ce procédé permet d'obtenir des vins riches en extraits et corsés, aux arômes intenses de prunes mûres et de cerises juteuses, avec une longue persistance en bouche.

Profil aromatique:

Pourpre intense, avec de fines nuances de rouille. Un bouquet d'amarone riche et renversant, beaucoup de fruits secs, des traces de dattes et de figues, un soupçon de porto vitnage. Riche en bouche, remplissant la bouche, à nouveau une grande maturité, un flux sablonneux et granuleux, grande finale.

Va bien avec:

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 puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Italie
Appellation: Valpolicella
Producteur: Costasera
Teneur en alcool: 15.0%
N° article: 0216221

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Costasera

Pays d'origine: Italie
Classifications: Score 18.5/20
Teneur en alcool: 15.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.