



## Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De Roari, Luigi Righetti

Très convoité par la clientèle de Mövenpick

### Beschreibung:

Le petit, mais remarquable domaine familial Luigi Righetti se situe à Marano di Valpolicella, au cœur de l'appellation Amarone. Il est connu pour sa vinification précise de vins de grande qualité et très faciles à boire. Gianmaria Righetti, qui représente la quatrième génération, produit un Amarone élégant et fruité qui dispose d'un bon potentiel de garde, à partir des cépages Corvina Veronese et Rondinella.

### Degustationsnotiz:

Rouge rubis saturé, reflets grenat, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Des touches d'épices rehaussent le nez concentré de pruneaux et de raisins de Corinthe avec une pointe de balsamique et des nuances marquées vanille. L'attaque douce et crémeuse fait place à des arômes explosifs d'Amarone, avec maintenant également des framboises et des airelles rouges, ainsi qu'un souffle de zeste d'orange; les arômes de fruits mûrs s'enveloppent d'agréables notes torréfiées, de caramel et de chocolat au lait; les tannins sont 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.

### 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:** De Roari

**Elevage:** 18 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.5%

**A boire:** jusqu'en 2033

**Cépage(s):** 75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Andere Rebsorten

**Artikelnummer:** 0424321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Amarone Valpolicella

Classico DOCG  
De Roari

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Italie                                                                                                                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Score 18.5/20                                                                                                                                              |
| <b>Cépage(s):</b>   | 75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5%<br>Andere Rebsorten                                                                                               |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2033                                                                                                                                              |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 18 Mois en Cuve inox                                                                                                                                       |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.5%                                                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |