



## 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

**Elevage:** 84 Mois en Foudre

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 16.5%

**Cépage(s):** 55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten

**Artikelnummer:** 0569617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Amarone Valpolicella

Classico DOCG  
Giuseppe Quintarelli

**Herkunft:** Italie  
**Notation:** Score 20/20  
**Cépage(s):** 55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15%  
Andere Rebsorten  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 84 Mois en Foudre  
**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.