



Notturno

Amarone Valpolicella, Classico DOCG, Cantina Valpolicella Negrar

Simplement irrésistible et parfait comme vin de garde

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Robe rubis nuancée de grenat. Au nez, bouquet composé avec finesse, expressif et mûr, qui évoque le pruneau et les raisins secs doux; note de menthe. En bouche, le tableau se confirme, complété de notes épiciées et balsamiques; très velouté, sa vinification est d'une précision extrême; finale intense, aux élégants arômes de grillé.

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: Classico DOCG

Elevage: 18 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella

Artikelnummer: 0775210

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Notturno

Amarone Valpolicella
Classico DOCG

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.5%
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.