



## Notturmo

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 épicées 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Sous-région:</b>	Valpo
<b>Produzent:</b>	Classico DOCG
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5%
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella
<b>Artikelnummer:</b>	0775210

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Notturmo

Amarone Valpolicella  
Classico DOCG

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