



Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva, Fieramonte, Allegrini

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: Fieramonte

Elevage: 48 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 16.5%

Cépage(s): 45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta

Artikelnummer: 0926711

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG Riserva
Fieramonte

Herkunft:	Italie
Notation:	Decanter 98/100, Falstaff 95/100
Cépage(s):	45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Barrique
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.