



2009 Amarone Valpolicella DOP

Monte Lodoletta, Azienda Agricola dal Forno Romano

Un Amarone à la grâce et la complexité exceptionnelles. En quantité très limitée.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région:

Vénétie

Sous-région:

Valpolicella

Producteur:

Dal Forno

Notation(s):

James Suckling 98/100, Parker 97/100

Elevage:

32 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

16.5 %

Apogée:

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s):

30% Corvina (Bonarda), 30% Corvinone, 15% Croatina, 15% Rondinella, 10% Oseleta

Référence:

0801509

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOP

Monte Lodoletta

Azienda Agricola dal Forno Romano

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 98/100, Parker 97/100
Cépage(s):	30% Corvina (Bonarda), 30% Corvinone, 15% Croatina, 15% Rondinella, 10% Oseleta
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	32 Mois en Barrique
Vol. alcool:	16.5 %
Service:	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.