



2011 Amarone Valpolicella

Classico DOCG Mater, Domini Veneti, Cantina Valpolicella Negrar

Une invitation à la méditation, issue de prestigieux coteaux

Note de dégustation:

Rubis impénétrable aux nuances grenat. Une belle note de chocolat agrmente le bouquet dominé par les fruits mûrs aux parfums de prunes et de quetsches, puis les fruits secs comme les raisins secs, et les figues. Enorme concentration dans la bouche charnue, puissante et d'une grande élégance aux arômes de pruneaux et de framboises et aux tannins délicats ; très longue finale aromatique et légèrement fraîche.

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:	Cantina Negrar
Notation(s):	Mundus Vini Gold, Score 19/20
Elevage:	36 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	17.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Référence:	0614211

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG Mater

Domini Veneti

Cantina Valpolicella Negrar

Origine:	Italie
Notation(s):	Mundus Vini Gold, Score 19/20
Cépage(s):	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Barrique
Vol. alcool:	17.0 %
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.