



## 2014 Amarone Valpolicella DOCG

Ai Colli, Vivaldi

Du spécialiste du terroir, Daniele Accordini

### Description:

Fort de 30 ans d'expérience, Daniele Accordini, oenologue en chef de la Cantina Negrar, est un véritable virtuose de l'Amarone. Sa connaissance des différents terroirs et de leurs caractéristiques est unique. L'Amarone est, depuis des années, une valeur sûre de notre gamme.

### Note de dégustation:

Rouge rubis aux accents grenat. Élégant bouquet se développant continuellement : pruneaux, abricots secs, gelée de framboises et chocolat au lait, ainsi qu'un soupçon de caramel. Attaque douce et agréable, faisant place à un fruit homogène et mûr, les arômes du nez se confirment, soutenus par des tanins veloutés ; dans l'ensemble très harmonieux et équilibré, notes de pain bis et de noisettes grillées dans la finale persistante.

### 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:

Cantina Negrar

### Notation(s):

Score 18/20

### Elevage:

18 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

15.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2026

### Cépage(s):

70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella

### Référence:

0629614

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella DOCG**

Ai Colli  
Vivaldi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Service:</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.