



## 2011 Amarone Valpolicella DOCG

Monte Lodoletta, Azienda Agricola dal Forno Romano

Un Amarone à la grâce et à la complexité exceptionnelles

**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):**

Parker 96/100, Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 95/100

**Elevage:**

24 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

17.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2029

**Cépage(s):**

60% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Rondinella, 10% Croatina, 10% Oseleta

**Référence:**

0801511

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

Taille: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella DOCG**

Monte Lodoletta

Azienda Agricola dal Forno Romano

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Parker 96/100, Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 95/100
<b>Cépage(s):</b>	60% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Rondinella, 10% Croatina, 10% Oseleta
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	17.0 %
<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.