



2013 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De'Roari, Luigi Righetti

En provenance du coeur de l'appellation Amarone Classico

Description:

Avec son De' Roari, l'oenologue et propriétaire du domaine, Gianmaria Righetti, signe ici un Amarone plein d'élégance, capable de réchauffer le coeur tel un feu de cheminée ardent et de reconforter l'âme telle une douce caresse. Le De' Roari est issu de zones particulièrement privilégiées de l'appellation Classico et, pour les clients Mövenpick, il fait partie des premiers Amarone que nous vous avons proposés. Déjà fort agréable à boire, c'est aussi un très bon vin de garde.

Note de dégustation:

Rubis aux accents grenat. Nez ouvert et agréable aux senteurs de pruneaux, de prunes sèches et d'abricots sucrés, ainsi que des notes toastées délicates et un soupçon de tabac. L'attaque est élégante avec des arômes de fruits mûrs prenant rapidement de l'ampleur et des nuances de framboises et de bois de cèdre ; c'est un magnifique Amarone dont on ne se lasse pas, aux tannins mûrs et souples et à la finale aromatique parfaitement équilibrée.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

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:	Luigi Righetti & C.Srl
Notation(s):	Score 18.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	75% Corvina (Bonarda), 20% Rondinella
Référence:	0424313

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG

De'Roari

Luigi Righetti

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	75% Corvina (Bonarda), 20% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
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.