



## 2015 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Maestro, Vivaldi

Du spécialiste du terroir, Daniele Accordini

### Description:

Cela fait des années que l'oenologue en chef de la Cantina Negrar fait sensation avec son Maestro. Le fameux spécialiste du terroir va jusqu'à qualifier le millésime 2015 de parfait en termes de maturité, de fruité et d'équilibre. Bien structuré, cet Amarone issu des meilleures parcelles de l'appellation Amarone Classico est élevé 18 mois en fûts de chêne.

### Note de dégustation:

Rouge rubis brillant de bonne intensité. Des notes balsamiques et d'épices douces rehaussent le bouquet aux nuances mûres et fruitées de prune et de framboise. En bouche, on retrouve toute la palette des arômes d'un Amarone de grande classe : fruits secs, épices, notes de tabac et de caramel ; les tanins sont mûrs et parfaitement intégrés, globalement très puissants et volumineux ; très belle finale aromatique.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Vénétie
<b>Sous-région:</b>	Valpolicella
<b>Producteur:</b>	Cantina Negrar
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	70% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Corvinese, 10% Rondinella
<b>Référence:</b>	0657415

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

Taille: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG

Maestro

Vivaldi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Corvinone, 10% Rondinella
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Foudre
<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.