



2015 Amarone Valpolicella DOCG

Ai Colli, Vivaldi

Un hommage à Antonio Vivaldi

Description:

L'oenologue Daniele Accordini est un véritable spécialiste de l'Amarone, avec 30ans d'expérience. Rien d'étonnant donc que son «Vivaldi», un hommage au célèbre compositeur vénitien, fasse partie des vins d'Amarone les plus appréciés de notre gamme.

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):	
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Référence:	0629615

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

Ai Colli
Vivaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
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.