



2016 Notturmo

Valpolicella DOC Ripasso, Classico Superiore, Cantina Valpolicella Negrar

Un Ripasso très proche d'un Amarone

Description:

Le Ripasso Notturmo est un vin rouge raffiné issu de la commune de Torbe, dans l'appellation Valpolicella Classico. Aussi équilibré qu'intense, il est signé Daniele Accordini, oenologue fort talentueux et spécialiste du terroir. Le Ripasso a des caractéristiques comparables à celles d'un Amarone tout en présentant l'avantage d'un degré d'alcool plus faible. Un vin qui dépasse toutes les attentes et accompagne à merveille la cuisine estivale.

Note de dégustation:

Robe rouge rubis aux reflets grenat. Nez mûr dominé par les fruits rouges, rappelant la cerise, la framboise et un peu la noix, pour finir avec quelques notes balsamiques et de vanille sucrée. Bouche très douce et souple, où viennent maintenant aussi harmonieusement se mêler de la prune rouge et du kirsch, avec des tannins polis et parfaitement intégrés ; finale concentrée et persistante.

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 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Vénétie
Sous-région:	Valpolicella
Producteur:	Cantina Negrar
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	70% Corvina Veronese (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Référence:	0800116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Notturmo

Valpolicella DOC Ripasso
Classico Superiore
Cantina Valpolicella Negrar

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	70% Corvina Veronese (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.