



2011 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Giuseppe Quintarelli

Le nouveau millésime de l'Amarone culte de Quintarelli est arrivé!

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: Quintarelli

Notation(s): Score 20/20

Elevage: 84 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 16.5 %

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): 55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 3.75% Cabernet

Référence: Sauvignon, 3.75% Nebbiolo, 3.75% Croatina, 3.75% Sangiovese 0569611

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG

Giuseppe Quintarelli

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 20/20
Cépage(s):	55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 3.75% Cabernet Sauvignon, 3.75% Nebbiolo, 3.75% Croatina, 3.75% Sangiovese
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	84 Mois en Foudre
Vol. alcool:	16.5 %
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.