



2012 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):

Elevage: 84 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 16.5 %

Cépage(s): 55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Croatina, Sangiovese

Référence: 0569612

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG

Giuseppe Quintarelli

Origine: Italie

Notation(s):

Cépage(s): 55% Corvina Veronese, 30% Rondinella,
Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Croatina,
Sangiovese

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
déguster.