



2016 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De'Roari, Luigi Righetti

L'Amarone préféré des clients Mövenpick

Description:

L'Amarone De Roari, produit à partir de Corvina et de Rondinella, fait partie des premiers Amarone que nous avons proposés aux clients Mövenpick. Gianmaria Righetti, propriétaire et oenologue du petit domaine, élabore un Amarone élégant et fruité qui dispose d'un bon potentiel de garde.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, reflets grenat. Nez concentré de prunes séchées et de raisins secs avec des notes épicées, puis de légères touches balsamiques. Attaque douce et crémeuse, laissant place à des arômes très explosifs de framboises et de canneberges, enfin un peu de zeste d'orange; les saveurs de fruits mûrs sont bien enveloppées dans d'agréables notes toastées, caramel et chocolat; tannins mûrs dans la finale 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 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:	Righetti
Notation(s):	Score 18.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Cépage(s):	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, Molinara, Negrara, Oseleta, Spigamonti
Référence:	0424316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
De'Roari
Luigi Righetti

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, Molinara, Negrara, Oseleta, Spigamonti
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.