



"Un vin de plaisir qui séduit par ses arômes fruités."

2015 Prearin

Rosso Veronese IGT, Cantina Valpolicella Negrar

Note de dégustation:	Rubis brillant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet capiteux rappelant les cerises bien mûres et les framboises, avec des notes épicées de cannelle et de clou de girofle. La bouche agréable et veloutée est étonnamment concentrée et de belle structure, avec des arômes de fruits rouges bien mûrs ; finale équilibrée.
Elaboration:	3 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	Score 17/20
Pays d'origine:	Italie
Cépage(s):	60% Corvina (Bonarda), 20% Corvinone, 20% Rondinella
Vol. alcool:	13.5 %
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.
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.
Apogée:	jusqu'en 2021
Producteur:	Cantina Valpolicella Negrar
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0866915075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Prearin

Rosso Veronese IGT
Cantina Valpolicella Negrar

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	60% Corvina (Bonarda), 20% Corvinone, 20% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2021
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	3 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.