



## 2015 Prearin

Rosso Veronese IGT, Cantina Valpolicella Negrar

Un vin de plaisir qui séduit par ses arômes fruités.

**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.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Vénétie
<b>Sous-région:</b>	Valpolicella
<b>Producteur:</b>	Cantina Negrar
<b>Notation(s):</b>	Score 17/20
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	60% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella
<b>Référence:</b>	0866915

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Prearin**

Rosso Veronese IGT  
Cantina Valpolicella Negrar

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 17/20
<b>Cépage(s):</b>	60% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 20% Rondinella
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	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.