



2008 Amarone Valpolicella DOC

Monte Lodoletta, Azienda Agricola dal Forno Romano

Le summum absolu en Amarone

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:	Dal Forno
Notation(s):	Antonio Galloni 98/100, Parker 95/100, Wine Spectator 94/100
Elevage:	48 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.5 %
Cépage(s):	60% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Oseleta, 10% Croatina
Référence:	0801508

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOC

Monte Lodoletta

Azienda Agricola dal Forno Romano

Origine:	Italie
Notation(s):	Antonio Galloni 98/100, Parker 95/100, Wine Spectator 94/100
Cépage(s):	60% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Oseleta, 10% Croatina
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Barrique
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.