



## 2019 Amarone Valpolicella DOCG

Valpantena, Cantine Bertani

**Note de dégustation:**

.

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**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>	Bertani
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 93/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	80% Corvina Veronese, 20% Rondinella
<b>Référence:</b>	1189919

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

Taille: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella DOCG**

Valpantena  
Cantine Bertani

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Falstaff 93/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 80% Corvina Veronese, 20% Rondinella  
**Apogée:** jusqu'en 2032  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Foudre  
**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.