



2018 Amarone della Valpolicella DOCG

Marne 180, Tedeschi

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.

Pays d'origine: Italie

Région: Vénétie

Producteur: Agricola Fratelli Tedeschi

Notation(s): Score 18.5/20

Apogée: jusqu'en 2028

Cépage(s):

Référence: 1193618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone della Valpolicella DOCG

Marne 180

Tedeschi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	
Apogée:	jusqu'en 2028
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 déguster.