



2019 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De Roari, Luigi Righetti

L'Amarone préféré des clients Mövenpick

Description:

L'Amarone De Roari, produit à partir de Corvina et de Rondinella, fait partie des premiers Amarone que nous avons proposés aux clients Mövenpick. Gianmaria Righetti, propriétaire et oenologue du petit domaine, élabore un Amarone élégant et fruité qui dispose d'un bon potentiel de garde.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé aux reflets grenat, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Quelques épices et une touche balsamique rehaussent le nez concentré de pruneaux et de raisins secs, sur une belle note de vanille. L'attaque douce et onctueuse fait place aux arômes très explosifs d'amarone, avec maintenant également des nuances de framboises et d'airelles, ainsi qu'un souffle de zeste d'orange; les agréables notes toastées de caramel et de chocolat au lait, habillent joliment les arômes de fruits; tannins mûrs dans la longue finale.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

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:	Righetti
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Andere Rebsorten
Référence:	0424319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG

De Roari

Luigi Righetti

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Andere Rebsorten
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.