# 2018 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Costasera, Masi Agricola

Le doux géant du domaine maître de Valpolicella

**Description:**
Masi lui-même appelle son Amarone le "doux géant"-les raisins de cet Aamarone peuvent mûrir sur le site renommé de Costasera, au bord du lac de Garde. Après la récolte, les baies sont d'abord séchées, conformément au procédé de fabrication typique, afin de concentrer les substances. Ce procédé permet d'obtenir des vins incroyablement riches et pleins, aux arômes intenses de prunes mûres, de cerises juteuses et à la sève persistante au palais. La maison de tradition Masi a de nouveau créé un vin de référence!

**Note de dégustation:**
Pourpre intense, avec de fines nuances de rouille. Un bouquet d'amarone riche et renversant, beaucoup de fruits secs, des traces de dattes et de figues, un soupçon de porto vitnage. Riche en bouche, remplissant la bouche, à nouveau une grande maturité, un flux sablonneux et granuleux, grande 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 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | Italie |
| **Région:** | Vénétie |
| **Sous-région:** | Valpolicella |
| **Producteur:** | Masi Agricola |
| **Notation(s):** | Score 18.5/20 |
| **Elevage:** | en Barrique |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 15.0 % |
| **Cépage(s):** | 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Molinara |
| **Référence:** | 0216218 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Costasera
Masi Agricola

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Italie |
| **Notation(s):** | Score 18.5/20 |
| **Cépage(s):** | 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Molinara |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | en Barrique |
| **Vol. alcool:** | 15.0 % |
| **Service:** | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch