2016 Amarone Valpolicella DOCG

Monte Lodoletta, Azienda Agricola dal Forno Romano

Un Amarone à la grâce et à la complexité exceptionnelle

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):	Score 20/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.5 %
Cépage(s):	60% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Croatina, 10% Oseleta
Référence:	0801516

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 DOCG

Monte Lodoletta
Azienda Agricola dal Forno Romano

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 20/20
Cépage(s):	60% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Croatina, 10% Oseleta
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 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.

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