



2017 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Giuseppe Quintarelli

Le nouveau millésime de l'Amarone culte de Quintarelli est arrivé!

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:	Quintarelli
Notation(s):	Score 20/20
Elevage:	84 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.5 %
Cépage(s):	55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten
Référence:	0569617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG

Giuseppe Quintarelli

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 20/20
Cépage(s):	55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	84 Mois en Foudre
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 déguster.