



## 2011 Amarone Valpolicella

DOP Classico Riserva, Corteforte

**Note de dégustation:**

Couleur rouge rubis foncé. Nez intense de tabac, d'herbes séchées, de fruits secs sucrés et de chocolat noir. La bouche est douce avec des notes de réglisse et des notes complexes de cuir. Des tanins veloutés et une très longue finale.. ;

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Vénétie
<b>Sous-région:</b>	Valpolicella
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	16.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	Molinara, Rondinella
<b>Référence:</b>	1334611

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

DOP Classico Riserva  
Corteforte

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Molinara, Rondinella
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Vol. alcool:</b>	16.0 %
<b>Service:</b>	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.