



2021 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De Roari, Luigi Righetti

Très convoité par la clientèle de Mövenpick

Description:

Le petit, mais remarquable domaine familial Luigi Righetti se situe à Marano di Valpolicella, au coeur de l'appellation Amarone. Il est connu pour sa vinification précise de vins de grande qualité et très faciles à boire. Gianmaria Righetti, qui représente la quatrième génération, produit un Amarone élégant et fruité qui dispose d'un bon potentiel de garde, à partir des cépages Corvina Veronese et Rondinella.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, reflets grenat, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Des touches d'épices rehaussent le nez concentré de pruneaux et de raisins de Corinthe avec une pointe de balsamique et des nuances marquées vanille. L'attaque douce et crémeuse fait place à des arômes explosifs d'Amarone, avec maintenant également des framboises et des airelles rouges, ainsi qu'un souffle de zeste d'orange; les arômes de fruits mûrs s'enveloppent d'agréables notes torréfiées, de caramel et de chocolat au lait; les tannins sont 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 Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Andere Rebsorten
Référence:	0424321

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 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
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.