



2014 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De'Roari, Luigi Righetti

L'Amarone préféré des clients Mövenpick

Description:

L'Amarone De Roari, produit à partir de Corvina et de Rondinella, fait partie des premiers Amarone que nous avons proposés aux clients Mövenpick. Gianmaria Righetti, propriétaire et oenologue du petit domaine, élabore un Amarone élégant et fruité qui dispose d'un bon potentiel de garde.

Note de dégustation:

Rouge rubis profond, légèrement brillant sur le disque. Magnifique nez typique d'un Amarone avec des notes de pruneaux, de pétales de rose et de pain d'épice. L'attaque tendre fait place à des arômes fruités mûrs et expressifs qui remplissent rapidement la bouche de nuances de fraises des bois et de cannelle, jolie structure aromatique et belle fraîcheur ; souple et velouté jusque 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
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	75% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Rondinella
Référence:	0424314

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 (Bonarda), 20% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
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.