MÖVENPICK
VINS

2015 Nerioto

Amarone Valpolicella, Classico DOCG, Cantina Valpolicella Negrar

Un millésime parfait

Description:
L'oenologue Daniele Accordini signe ce Nerioto issu de la région privilégiée du Classico. Un vin puissant et chaleureux. Les raisins proviennent de parcelles sélectionnées culminant à une altitude pouvant atteindre 600 mètres. Pour atteindre son apogée, le Nerioto est élevé deux ans en fûts de chêne.

Note de dégustation:
Robe rouge rubis intense aux reflets grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez complexe et très expressif de pruneaux, framboises et raisins secs, que viennent compléter des notes torréfiées parfaitement équilibrées. L'attaque souple et fluide fait place à des arômes très denses et finement structurés, la bouche révèle maintenant des nuances subtilement épicées de mélasse et de prunes sèches; c'est un vin très expressif et d'une belle harmonie, aux tannins ronds et délicats ; très longue finale aromatique ne perdant jamais de son élégance.

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:	Cantina Negrar
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Référence:	0799815

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

Nerioto

Amarone Valpolicella
Classico DOCG
Cantina Valpolicella Negrar

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Foudre
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.

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