



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De Roari, Luigi Righetti

L'Amarone, una vera tradizione di famiglia

Descrizione:

L'Amarone De Roari, ottenuto da uve Corvina e Rondinella, è uno dei primi Amarone che abbiamo offerto ai clienti Mövenpick. Gianmaria Righetti, proprietario ed enologo della piccola azienda, produce un Amarone elegante, fruttato e con un buon potenziale di invecchiamento.

Profilo aromatico:

Rosso rubino saturo con riflessi granati, che si schiarisce leggermente verso il disco. Alcune spezie e un tocco balsamico esaltano il naso concentrato di prugne e uva sultanina, con una nota di vaniglia. L'attacco morbido e untuoso lascia spazio agli aromi molto esplosivi dell'amarone, ora anche con note di lamponi e mirtilli rossi, oltre a un soffio di scorza d'arancia; piacevoli note tostate di caramello e cioccolato al latte, vestono piacevolmente gli aromi di frutta; tannini maturi nel lungo finale.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Valpolicella

Produttore: De Roari

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Varietà d'uva: 70% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Altre Rebsorten

Numero articolo: 0424323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
De Roari

Herkunft: Italia
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 70% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10%
Andere Rebsorten
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 15.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.