



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De Roari, Luigi Righetti

Il vino Amarone preferito dai clienti Mövenpick

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Valpo

Produttore: De Roari

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Altre Rebsorten

Artikelnummer: 0424320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
De Roari

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Andere Rebsorten
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.