



Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Giuseppe Quintarelli

È arrivata la nuova annata dell'Amarone cult di Quintarelli!

Beschreibung:

Questo eccezionale Amarone unisce tradizione, finezza e impressionante profondità. Un must per chi cerca l'originalità.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

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

Produsent: Giuseppe Quintarelli

Allevamento: 84 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 16.5%

Varietà d'uva: 55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Altre Rebsorten

Artikelnummer: 0569617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG

Giuseppe Quintarelli

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	84 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	16.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.