



Notturmo

Amarone Valpolicella, Classico DOCG, Cantina Valpolicella Negrar

Semplicemente irresistibile e perfetto per essere steso.

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Colore rubino con riflessi granati. Il bouquet è finemente composto, espressivo e maturo, che evoca prugne e uva sultanina dolce, con una nota di menta. Al palato, il quadro è confermato, completato da note speziate e balsamiche; molto vellutato, la sua vinificazione è estremamente precisa; finale intenso, con eleganti aromi tostati.

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

Produttore: Classico DOCG

Allevamento: 18 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella

Artikelnummer: 0775210

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Notturmo

Amarone Valpolicella
Classico DOCG

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 15% Rondinella
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in grandi botti di legno
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.