



## 2010 Amarone Valpolicella DOCG

Monte Lodoletta, Azienda Agricola dal Forno Romano

Ein Amarone mit unglaublicher Grazie und Komplexität

### Nota di degustazione:

Intensiv rubinrote Robe, violette Reflexe. Viel reife Heidelbeerfrucht, Korinthen und Crémant-Schokolade, aber auch Vanillenoten und ein Hauch Kokos in der faszinierenden Nase. Am Gaumen bestätigen sich die Aromen, ein Amarone, der sich nach und nach steigert, ausgesprochen fein und ausdrucksstark, immer seine Eleganz behaltend; die Tannine sind reif und perfekt eingebunden, langes, minutenlang anhaltendes Finale mit einem zauberhaft mineralischen Ausdruck.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Veneto
<b>Sottoregione:</b>	Valpolicella
<b>Produttore:</b>	Dal Forno
<b>Valutazioni:</b>	Parker 98/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
<b>Vinificazione:</b>	36 Monate in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	17.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Corvina (Bonarda), 20% Rondinella, 10% Oseleta, 10% Croatina
<b>Numero di articolo:</b>	0801510

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella DOCG**

Monte Lodoletta

Azienda Agricola dal Forno Romano

**Origine:** Italia

**Valutazioni:** Parker 98/100, Score 19/20, Wine Spectator  
95/100

**Varietà d'uva:** 60% Corvina (Bonarda), 20% Rondinella, 10%  
Oseleta, 10% Croatina

**Maturità:** Jetzt bis 2028

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 36 Monate in Barrique

**Gradazione**  
**alcolica:** 17.0 %

**Servizio:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.