



## 2015 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De'Roari, Luigi Righetti

Der Amarone-Liebling unserer Mövenpick Kunden

### Descrizione del vino:

Der Amarone De Roari aus den Rebsorten Corvina und Rondinella zählt zu den Amarones der ersten Stunde für die Mövenpick-Kundschaft. Der Önologe und Besitzer des kleinen Weinguts, Gianmaria Righetti, vinifiziert einen eleganten, fruchtbetonten Amarone, der sich gut einlagern lässt.

### Nota di degustazione:

Sattes Rubinrot, granatrote Reflexe. Eine konzentrierte Nase nach Dörrzwetschgen, Korinthen und würzigen Noten, auch etwas Würze und eine Spur balsamische Noten. Weicher, cremiger Auftakt, abgelöst von einer sehr explosiven Amarone-Aromatik, nun auch Himbeeren und Preiselbeeren, schliesslich etwas Orangenzeste; die reifen Fruchtaromen sind gut eingehüllt in angenehme Röstnoten, Caramel und Schokolade; reife Tannine im anhaltenden Finish.

### Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### 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>	Righetti
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	75% Corvina Veronese (Bonarda), 20% Rondinella
<b>Numero di articolo:</b>	0424315

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
De'Roari  
Luigi Righetti

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:** Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 75% Corvina Veronese (Bonarda), 20%  
Rondinella  
**Maturità:** Jetzt bis 2027  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** im Barrique  
**Gradazione  
alcolica:** 15.5 %

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