



## 2016 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 Grillspiessen, 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.

### Paese d'origine:

Italia

### Regione:

Veneto

### Sottoregione:

Valpolicella

### Produttore:

Righetti

### Valutazioni:

Score 18.5/20

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

15.5 %

### Varietà d'uva:

75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, Molinara, Negrara, Oseleta, Spigamonti

### Numero di articolo:

0424316

## 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, 20% Rondinella,  
Molinara, Negrara, Oseleta, Spigamonti

**Viticoltura:** Tradizionale

**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.