



## 2018 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De Roari, Luigi Righetti

Un ottimo Amarone da una tenuta di famiglia

### Descrizione del vino:

L'Amarone De Roari, ottenuto da uve Corvina e Rondinella, è uno dei primi Amarone che abbiamo offerto ai clienti Mövenpick. Gianmaria Righetti, proprietario ed enologo della piccola azienda, produce un Amarone elegante, fruttato e con un buon potenziale di invecchiamento.

### Nota di degustazione:

Rubino intenso con accenti granati. Una nota di pan di zenzero e mentolo arricchisce il naso molto aperto di amarone con note di prugne secche fresche e petali di rosa sbiaditi. L'attacco tenero è seguito da espressivi aromi di frutta matura che riempiono rapidamente il palato, ora anche con note di fragole di bosco mature e un po' di cannella, delizioso equilibrio aromatico sottolineato da una rilevante freschezza, tannini vellutati; morbido e tenero nel finale persistente.

### Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Veneto
<b>Sottoregione:</b>	Valpolicella
<b>Produttore:</b>	Righetti
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella
<b>Numero di articolo:</b>	0424318

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
De Roari  
Luigi Righetti

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.