



## 2011 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Fratelli Bolla

### Nota di degustazione:

Rubinrot, granatfarbene Einschlüsse. Amarone-typisches Bouquet nach gedörrten Zwetschgen, Backpflaumen und Korinthen, ergänzt durch Noten nach Zedernholz. Am Gaumen zeigt sich wiederum eine reiffruchtige Aromatik, ergänzt durch einige frische Fruchtaromen nach Himbeeren und Preiselbeeren; fest und gut strukturiert, mit reifen Tanninen ausgestattet; ein Hauch von Bittermandelaroma und einige Würzige Noten führen ins Finale, das lange anhält.

### 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 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

|                             |                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia                                |
| <b>Regione:</b>             | Veneto                                |
| <b>Sottoregione:</b>        | Valpolicella                          |
| <b>Produttore:</b>          | Bolla                                 |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 17.5/20                         |
| <b>Vinificazione:</b>       | 36 Monate in Grossholz                |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                          |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 16.0 %                                |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2024                        |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 75% Corvina (Bonarda), 25% Rondinella |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0293811                               |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Fratelli Bolla

|                                 |                                                                                                 |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                                                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 17.5/20                                                                                   |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 75% Corvina (Bonarda), 25% Rondinella                                                           |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt bis 2024                                                                                  |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                                                                                    |
| <b>Vinificazione:</b>           | 36 Monate in Grossholz                                                                          |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 16.0 %                                                                                          |
| <b>Servizio:</b>                | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge<br>Weine können mit dem Dekantieren noch<br>zulegen. |