



2010 Amarone Valpolicella

Classico DOCG Mater, Domini Veneti, Cantina Valpolicella Negrar

Grosses Gold und bester Amarone bei Mundus Vini

Descrizione del vino:

Der Riserva Amarone Mater stammt aus der bevorzugten Lage Jago aus dem Classico und wird nur in den allerbesten Jahrgängen produziert (2004, 2008 und jetzt 2010). Die Etikette stammt vom Künstler Gianni Burato und reflektiert die enge Beziehung von Mutter Erde zum Wein.

Nota di degustazione:

Rubinrot, granatrote Akzente. Rosinen, Korinthen und Dörripflaumen in der elegant-feinen Nase, auch etwas Rosenduft und Leder. Feiner, eleganter Auftakt, abgelöst von viel reifer Frucht, an Pflaumen und Kirschlikör erinnernd, unterlegt von feinem Vanille und Milkschokolade; sehr anhaltend und mit einer angenehmen Frischnote unterlegt, reife, geschliffene Tannine; Caramel-betontes, langes Finale. Zeigt ein herrliches Potenzial.

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: | Cantina Negrar |
| Valutazioni: | Mundus Vini Gold, Parker 89/100, Score 19/20 |
| Vinificazione: | 36 Monate in Grossholz |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 16.5 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2027 |
| Varietà d'uva: | 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella |
| Numero di articolo: | 0614210 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG Mater
Domini Veneti
Cantina Valpolicella Negrar

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | Mundus Vini Gold, Parker 89/100, Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella |
| Maturità: | Jetzt bis 2027 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 36 Monate in Grossholz |
| Gradazione alcolica: | 16.5 % |
| Servizio: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |