



2011 Amarone Valpolicella DOCG

Ai Colli, Vivaldi

Der Lieblings-Amarone

Descrizione del vino:

Önologe Daniele Accordini ist ein wahrer Amarone-Profi, kann er doch auf 30 Jahre Erfahrung zurückgreifen. Das erklärt, dass sein «Vivaldi» – eine Hommage an den berühmten, aus Venedig stammenden Barock-Komponisten – zu den beliebtesten Amarone unseres Sortiments zählt.

Nota di degustazione:

Kräftiges Rubinrot, violette Reflexe. Korinthen und Dörrobst in der reiffruchtigen Nase, ergänzt durch eine Spur Marzipan und feinstes Caramel. Weicher Auftakt, abgelöst von einer warmen, ausdrucksstarken Frucht, die an Erdbeerkonfitüre, Backpflaumen und etwas Lebkuchengewürz erinnert; sehr gekonnt strukturiert, mit reifen Tanninen ausgestattet; später auch feine Malztöne und eine gut stützende Frischenote; Tabaknoten im lange ausklingenden Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Numero di articolo:	0629611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella DOCG

Ai Colli
Vivaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Grossholz
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.