



2010 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Fratelli Bolla

Von den Amarone-Pionieren Bolla

Nota di degustazione:

Rubinrote Robe, granatfarbene Nuancen. Ein äusserst gelungenes Bouquet nach reifen, teilweise getrockneten roten Früchten wie Pflaumen und Rosinen, daneben auch gerösteten Mandeln und wohlduftendes Zedernholz. Am Gaumen vermählen sich einerseits seidige Noten nach Backpflaumen und Himbeerkonfitüre, andererseits ist viel Explosivität und eine einnehmende Wärme auszumachen; einige Würznoten und elegant eingebettete Gerbstoffen runden das Gesamtbild ab; von faszinierender Länge.

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.

Paese d'origine:

Italia

Produttore:

Bolla

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

36 Monate in Grossholz

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

16.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2023

Varietà d'uva:

70% Corvina (Bonarda), 25% Corvinone, 5% Rondinella

Numero di articolo:

0293810

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
Fratelli Bolla

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 25% Corvinone, 5% Rondinella
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	16.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.