



## 2017 Amarone Valpolicella DOCG

Monte Lodoletta, Azienda Agricola dal Forno Romano

Un Amarone di eccezionale grazia e complessità

**Abbinamenti:**

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

**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>	Dal Forno
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Croatina, 10% Oseleta
<b>Numero di articolo:</b>	0801517

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella DOCG**

Monte Lodoletta

Azienda Agricola dal Forno Romano

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Croatina, 10% Oseleta
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<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.