

## 2015 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Giuseppe Quintarelli

È arrivata la nuova annata dell'Amarone cult di Quintarelli!



**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>	Italia
<b>Regione:</b>	Veneto
<b>Sottoregione:</b>	Valpolicella
<b>Produttore:</b>	Quintarelli
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	16.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0569615

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG

Giuseppe Quintarelli

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:** Score 20/20  
**Varietà d'uva:**  
**Gradazione** 16.5 %  
**alcolica:**  
**Servizio:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.