

2017 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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Quintarelli
Valutazioni:	Score 20/20
Vinificazione:	84 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	16.5 %
Varietà d'uva:	55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Altre Rebsorten
Numero di articolo:	0569617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG

Giuseppe Quintarelli

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	55% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 15% Andere Rebsorten
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	84 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	16.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.