



2011 Amarone Valpolicella

DOP Classico Riserva, Corteforte

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino scuro. Naso intenso di tabacco, erbe secche, frutta secca dolce e cioccolato fondente. Al palato è morbido, con note di liquirizia e complesse note di cuoio. Tannini vellutati e finale molto lungo;

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 16.0 %

Maturità: fino a 2025

Varietà d'uva: Molinara, Rondinella

Numero di articolo: 1334611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

DOP Classico Riserva
Corteforte

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Molinara, Rondinella

Maturità: fino a 2025

Gradazione

alcolica:

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