



2012 Nerieto

Amarone Valpolicella, Classico D.O.C.G., Cantina Valpolicella Negrar

Prachtvoller Festtagsgenuss

Descrizione del vino:

Önologue Daniele Accordini zeichnet für den kraftvollen, wärmenden Nerieto aus dem privilegierten Classico-Gebiet verantwortlich. Das Traubengut stammt von ausgesuchten Lagen in bis zu 600 Metern über Meer. Ehe der Nerieto die perfekte Trinkreife erlangt, schlummert er zwei Jahre in Holzfässern.

Nota di degustazione:

Strahlendes Rubin, granatrote Nuancen. Eine wärmende und facettenreiche Nase, an Backpflaumen, Orangeat und Milkschokolade erinnernd, sehr fein komponiert. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven und gleichzeitig sehr eleganten Fruchtkomponente, nun auch Dörrzwetschgen und dezente Melassetöne, sehr harmonisch; die Tannine sind reif und passend eingebettet, sodass dieser Amarone eine prächtige Struktur zeigt; anhaltend im langen Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Veneto

Sottoregione:

Valpolicella

Produttore:

Cantina Negrar

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

18 Monate in Grossholz

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2028

Varietà d'uva:

70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella

Numero di articolo:

0799812

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nerioto

Amarone Valpolicella
Classico DOCG
Cantina Valpolicella Negrar

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.