



2015 Nerioतो

Amarone Valpolicella, Classico DOCG, Cantina Valpolicella Negrar

Ein perfekter Amarone-Jahrgang

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Intensiv rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen und leicht aufgehelltem Rand. Eine sehr ausdrucksstarke und facettenreiche Nase nach Backpflaumen, Himbeeren und Korinthen, dahinter bestens abgestimmte Röstaromen, die die Fruchtaromatik passend ergänzen. Weich fließender Auftakt, abgelöst von einer sehr dichten und fein strukturierten Gaumenaromatik, nun auch feine Melassetöne, Dörrzwetschgen und eine feine Würze; enorm ausdrucksstark und von schöner Harmonie; die Gerbstoffe sind fein eingebettet; im Finale sehr lang und aromatisch anhaltend, nie an Eleganz verlierend.

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 19/20

Vinificazione:

18 Monate in Großholz

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2030

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

0799815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nerioto

Amarone Valpolicella
Classico DOCG
Cantina Valpolicella Negrar

Origine: Italia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 70% Corvina Veronese (Bonarda), 15%
Corvinone, 15% Rondinella
Maturità: Jetzt bis 2030
Viticultura: 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.