



## 2013 Amarone Valpolicella

Classico D.O.C.G., Maestro, Vivaldi

Meisterlicher Amarone

### Descrizione del vino:

Daniele Accordinis ausdrucksstarker Amarone Maestro von mehreren Einzellagen, 18 Monate in Eichenfässern ausgebaut – eine Hommage an den Komponisten Antonio Vivaldi.

### Nota di degustazione:

Rubinrote Robe mit granatroten Reflexen. Eine unverkennbare Nase nach getrocknetem Obst wie Zwetschgen und Pflaumen, auch Erdbeergelee und etwas Tabak. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Aromatik nach Korinthen und Backpflaumen, auch eine Spur Menthol, schliesslich dezent röstartige Aromen; ein straffer, dichter Körper und gekonnt eingebundene Tannine zeichnen diesen Amarone aus; von stattlicher Abgangslänge.

### 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.

|                             |                                                      |
|-----------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia                                               |
| <b>Regione:</b>             | Veneto                                               |
| <b>Sottoregione:</b>        | Valpolicella                                         |
| <b>Produttore:</b>          | Cantina Negrar                                       |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 18,5/20                                        |
| <b>Vinificazione:</b>       | 18 Monate in Grossholz                               |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                                         |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 15.0 %                                               |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2028                                       |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0657413                                              |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella**

Classico DOCG  
Maestro  
Vivaldi

|                             |                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Italia                                                                                                                                                |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 18,5/20                                                                                                                                         |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella                                                                                                  |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2028                                                                                                                                        |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                                                                                                          |
| <b>Vinificazione:</b>       | 18 Monate in Grossholz                                                                                                                                |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 15.0 %                                                                                                                                                |
| <b>Servizio:</b>            | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |