

Amarone della Valpolicella DOCG

CAMI



Année	2013
Grandeur de la bouteille	50clEW
Teneur en alcool	14.7
Température de service	16 - 18 °C
Pays d'origine	Italia
Cépages	Molinara, Rondinella, Corvina Veronese

Caractère

Cet Amarone rouge grenat est très fruité, équilibré, riche et persistant. Au nez, bouquet moyennement puissant de pruneaux séchés et de raisins secs, complété par des notes de fruits à noyau et de mûres, ainsi que des réminiscences de poivre, de vanille et de pain toast. Au palais, il est légèrement doux, frais et aromatique, souple, rond et harmonieux.

Conseil

Savourez ce vin avec du poisson fumé froid et des spécialités chaudes de poisson, des Lasagne et des plats de viande rouge relevés.

Région

La Vénétie est l'une des régions viticoles les plus importantes d'Italie du Nord. Avec sa surface viticole gigantesque de plus de 90'000 hectares et ses sols fertiles d'origine volcanique, la Vénétie dispose d'un grand potentiel. La part de vin DOC de la Vénétie représente plus d'un quart de la production globale. C'est la patrie de l'Amarone et du Ripasso si appréciés. Les vins rouges sont composés de cépages typiques du nord de l'Italie: Molinara, Rondinella et Corvina Veronese. Ensemble, ces variétés produisent des classiques fruités et substantiels.