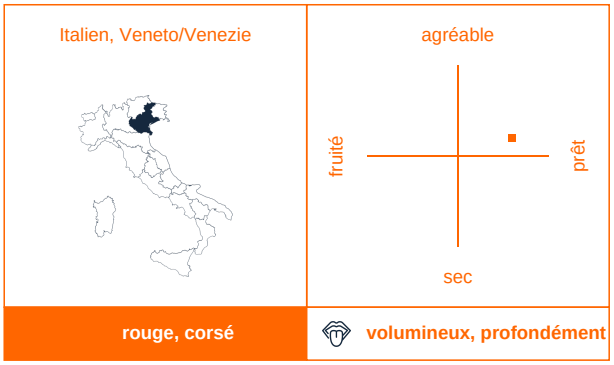
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG DOCG

DOMINI VENETI | 2021





Bouquet séduisant (délicates notes d'amande amère, de petits-fruits et de fruits à noyaux bien mûrs) à la fois dense et subtil. L'Amarone della Valpolicella Classico de DOMÌNI VENETI convainc aussi bien au nez qu'au palais par sa complexité et sa concentration. Ces qualités proviennent de la technique d'élaboration particulière précédée du séchage dans des caisses, durant trois mois, de raisins rigoureusement sélectionnés. Il en résulte un vin rouge imposant, puissant et très élégant, doté d'une structure dense et profonde. Cet Amarone figure à juste titre parmi les plus grands crus italiens.

Corvina, Molinara, Rondinella

Maturité optimale: 3 - 10 Années

Les raisins soigneusement sélectionnés sont dabord mis à sécher et sont finalement fin janvier. Ils sont élaborés pendant 18 mois dans de grands fûts de chêne traditionnels, puis conservés pendant douze mois en bouteille.

baies, cerise, amande amère, fruits séchés, épicé

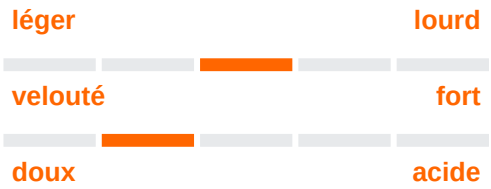
entrées aux champignons, chasse, fromages, boeuf braisé / brasato

Température de dégustation: 18 jusqu'à 20 °C

15.5 % Vol.

Contient des sulfites

VDI MIGROS partner


léger
lourd
velouté
fort
doux
acide