



Amarone della Valpolicella Classico DOC 2018

Cantina Valpolicella Negrar

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Veneto
Producteur	Cantina Valpolicella Negrar Verona
Classification	DOC
Expansion	18 mois en fûts de chêne de Slavonie de 50 hl puis 6 mois en bouteille
Contenu	1.5 Lt
Millésime	2018
Phase de dégustation	jusqu'à 11 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	15.5 %
Cépages	Corvinese 15 %, Rondinella 15 %, Corvina Veronese 70 %
Numéro d'article	13003318

Commentaires

Situé au cœur du Valpolicella Classico, à une altitude comprise entre 150 et 450 mètres au-dessus du niveau de la mer, avec une orientation sud-est. Nature du sol : variable. Végétation herbacée du vignoble.

Recommandation culinaire

Traditionnellement, ce vin s'accorde très bien avec tous types de viandes rouges, aussi bien cuites que grillées, ainsi qu'avec les fromages corsés.

Notes de dégustation

Rouge grenat dense et compact. D'une grande intensité, de longue durée, aux senteurs éthérées, fruitées de cerises Amarena confites et de prunes sèches, florales d'après fleurs sèches avec toute la gamme des épices douces. Riche en structure et remarquablement doux avec le contrepoint de tanins veloutés.