

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2019

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 | 37.5 cl |
| Millésime | 2019 |
| Phase de dégustation | jusqu'à 10 ans |
| Température de service | 18 - 20°C |
| Teneur en alcool | 15.5 % |
| Cépages | Corvinese 15 %, Rondinella 15 %, Corvina Veronese 70 % |
| Numéro d'article | 13004319 |

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.