



Amarone della Valpolicella Ris. DOC BIO 2018

Musella

| | |
|-------------------------------|--|
| Type | Vin rouge |
| Origine | Italie, Veneto |
| Producteur | Musella Verona |
| Classification | DOC |
| Expansion | Le vin reste en fûts de chêne (35 hl.) pendant 24 mois. |
| Contenu | 75 cl |
| Millésime | 2018 |
| Phase de dégustation | jusqu'à 13 ans |
| Température de service | 18 - 20°C |
| Teneur en alcool | 16 % |
| Cépages | Oseleta 10 %, Rondinella 20 %, Corvina Veronese 35 %, Corvinone 35 % |
| Numéro d'article | 13101718 |

Commentaires

Le domaine viticole de l'Azienda Agricola Musella appartenait autrefois au prince Muselli et se trouve aux portes de Vérone. Maddalena Pasqua l'a redécouvert il y a une douzaine d'années et a décidé de vinifier, entre autres, un amarone, un valpolicella et un vin rouge appelé "Monte del Drago".

Recommandation culinaire

Viandes rouges, gibiers, fromages épicés.

Notes de dégustation

Ce vin présente un bouquet d'apparence noble, intensément fruité, porté par un corps volumineux et corsé.