



## Valpolicella Sup. DOC Monte Lodoletta 2007

Dal Forno

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Type</b>                   | Vin rouge  |
| <b>Origine</b>                | Italie, Veneto   |
| <b>Producteur</b>             | Dal Forno Verona   |
| <b>Classification</b>         | DOCG   |
| <b>Expansion</b>              | 24 mois en barrique  |
| <b>Contenu</b>                | 3 Lt   |
| <b>Millésime</b>              | 2007   |
| <b>Phase de dégustation</b>   | jusqu'à 25 ans   |
| <b>Température de service</b> | 16 - 18° C   |
| <b>Teneur en alcool</b>       | 14 %   |
| <b>Cépages</b>                | Croatina 5 %, Oseleta 5 %, Rondinella 20 %, Corvina Grossa 35 %, Corvina Veronese 35 % |
| <b>Numéro d'article</b>       | 13301307   |

### Recommandation culinaire

Avec des plats de fromage gratinés, avec des rôtis et avec du chocolat

### Notes de dégustation

Nez grandiose et riche sur la liqueur, la douceur du porto, incroyablement riche et ample. Un fruit doux et dense avec une puissance énorme et un fruit grandiose, encore liquoreux, en bouche. Finale grandiose et puissance en bouche sans fin. Des réserves de puissance sensationnelles et incroyablement puissantes sur la langue, tout en étant fraîche, précise et très longue.