



ITALIA

Veneto



Format 750 ml.

Produit **Amarone**

Producteur **Ca'Pigneto**

Appellation d'origine **Amarone della Valpolicella**

Désignation réglementée **D.O.C.G**

Cépage **50% Corvina**
50% Rondinella

Vinification Les raisins sont mis sur des plateaux et séché pendant 3 mois . Cela permet au raisin de perdre son eau et augmenter le sucre, qui par la suite se transforme en alcool. Élevage 30 mois en fut de chêne et 6 mois en bouteille

Notes de dégustation

- ◆ *Robe rubis intense avec reflet oranger avec l'âge.*
- ◆ *Bouquet aromatique de fruit mûr et épicés.*
- ◆ *En bouche le spectre des saveurs répète le nez sur une final très aromatique avec des tannins veloutés*

Suggestions d'accords

Excellent avec viandes, gibiers, fromages, chocolat.

Teneur en sucre 7 g/L

Taux d'alcool 16,5%

Statut IP