

Amarone della Valpolicella Classico - Monte Santoccio

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis avec des reflets grenat.

Nez : fruits des bois, confiture de cerise, prune séchée, note balsamique.

Bouche : notes finales d'épices, de tabac, de goudron.

Accords mets-vin :

Vin puissant à déguster avec des plats structurés comme la viande en sauce, le gibier, des fromages affinés...

Le saviez-vous ?

La différence entre un vin de type *passito* et un Amarone est la poursuite de la fermentation alcoolique après le pressurage jusqu'à l'obtention d'un vin sec.

L'Amarone est un chef-d'oeuvre du terroir vénitien.



Typologie : Vin rouge tranquille



Producteur : Monte Santoccio



Zone de production : Vénétie, au nord de Vérone.



Cépage : 40% corvina, 30% corvinone, 25% rondinella, 5% molinara.



Garde : 10 ans et plus



Degré alcoolique : 16% Vol.



Température de service : 18-20° C

