

Amarone della Valpolicella Classico Romano Dal Forno -2015



Notes de dégustation :

Robe : rouge grenat de grande intensité.

Nez : explosif. Cerise noire, menthol et notes balsamiques.

Bouche : structure phénoménale, parfaitement équilibrée, longueur en bouche hors norme.

Accords mets-vin :

Vin puissant à déguster avec des plats structurés, de la grande cuisine de gibier ou de la truffe.

Le saviez-vous ?

45 jours de passerillage après vendange et 5 ans d'affinage font de ce vin un summum de typicité.



Typologie : vin rouge tranquille



Producteur : Romano Dal Forno



Zone de production : Vénétie.



Cépage : rondinella, corvina, oselata, croatina.



Garde : 30 à 40 ans



Degré alcoolique : 16,5% Vol.



Température de service : 16-18°C

