

Valpolicella Classico Superiore Romano Dal Forno -2015



Notes de dégustation :

Robe : très obscure, limpide, profonde.

Nez : myrtille, mûre, chocolat, épices.

Bouche : tannins puissants, parfaitement équilibrés, grande longueur.

Accords mets-vin :

Viandes en sauces, civets, volailles rôties.

Le saviez-vous ?

La vendange, une fois triée manuellement, repose 45 jours sur des claies afin de concentrer les matières nobles.



Typologie : vin rouge tranquille



Producteur : Romano Dal Forno



Zone de production : Vénétie.



Cépage : 70% corvina, 20% rondinella, 5% croatina, 5% oseleta.



Garde : 10 à 15 ans



Degré alcoolique : 15% Vol.



Température de service : 18-20°C

