



2020 Amarone Valpolicella

Classico DOCG, De Roari, Luigi Righetti

Il vino Amarone preferito dai clienti Mövenpick

Descrizione del vino:

L'Amarone De Roari, ottenuto da uve Corvina e Rondinella, è uno dei primi Amarone che abbiamo offerto ai clienti Mövenpick. Gianmaria Righetti, proprietario ed enologo della piccola azienda, produce un Amarone elegante, fruttato e con un buon potenziale di invecchiamento.

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo con riflessi granati, che si schiarisce leggermente verso il disco. Alcune spezie e un tocco balsamico esaltano il naso concentrato di prugne e uva sultanina, con una nota di vaniglia. L'attacco morbido e untuoso lascia spazio agli aromi molto esplosivi dell'amarone, ora anche con note di lamponi e mirtilli rossi, oltre a un soffio di scorza d'arancia; piacevoli note tostate di caramello e cioccolato al latte, vestono piacevolmente gli aromi di frutta; tannini maturi nel lungo finale.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Valpolicella
Produttore:	Righetti
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Andere Rebsorten
Numero di articolo:	0424320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Amarone Valpolicella

Classico DOCG
De Roari
Luigi Righetti

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Andere Rebsorten
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.