



## 2013 Amarone Valpolicella DOCG

Ai Colli, Vivaldi

Eine Hommage an Antonio Vivaldi

### Descrizione del vino:

Daniele Accordini, der Önologe der Cantina Negrar, hat sich als Terroirspezialist einen Namen gemacht, der weit über die Grenzen der Region hinaus klingt. Er versteht es wie kaum ein anderer, harmonische Weine zu komponieren und die einzelnen Terroirs des Amarone-Gebiets zur Geltung zu bringen. Der saftige Amarone mit seiner Dörrfruchtaromatik ist seit Jahren bei Mövenpick beliebt.

### Nota di degustazione:

Rubinrot mit granatfarbenen Einschlüssen. Viel rote, reife Frucht in der angenehm parfümierten Nase, an Himbeergelee und Korinthen erinnernd, auch einige getrocknete Aprikosen und Milkschokolade. Elegant und fest präsentiert sich der Gaumen, immer explosiver werdend: Backpflaumen und Zwetschgen im schönen Zusammenspiel mit einigen Edelholznoten, reife und feine Gerbstoffe; konzentriertes und anhaltendes Finale.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

### Paese d'origine:

Italia

### Regione:

Veneto

### Sottoregione:

Valpolicella

### Produttore:

Cantina Negrar

### Valutazioni:

Score 18/20

### Vinificazione:

18 Monate in Grossholz

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

15.5 %

### Maturità:

Jetzt bis 2025

### Varietà d'uva:

70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella

### Numero di articolo:

0629613

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Amarone Valpolicella DOCG**

Ai Colli  
Vivaldi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Corvina (Bonarda), 15% Corvinone, 15% Rondinella
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate in Grossholz
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.