

Aristocratico

Amarone della Valpolicella DOCG

Origine : Veneto Italie.

Cépage(s) : Corvina, Rondinella, Corvinone .

Millésime : 2019/20

Elevage : En cuve inox .

Bouteille : Lourde avec écusson .

PRESENTATION :

Le nom « Amarone » vient du mot « amaro » celui-ci est produit uniquement à Valpolicella en Italie..

Elaboré avec uniquement des raisins qu'on a laissés sécher sur des claies pendant environ 100 à 120 jours. (passerillage) .

Ensuite , il sera élevé dans des foudres de chêne de 35 hectolitres pendant 30 mois .

On estime qu'il faut 3 kg de raisins pour faire, finalement, une bouteille d'Amarone !!

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Rouge pourpre-prune avec une nuance grenat .

Nez : Complexe aux notes de fruits mûrs , de tabac & d'épices.

Bouche : Charnu, dense, corsé, ses saveurs de fruits rouges sont bien perceptibles, ses tanins gras, avec aussi un côté légèrement sucré, très mûr

SUGGESTIONS GOURMANDES :

A déguster à tout moment , ou avec un Osso bucco , une belle pièce de viande , super avec un plateau de fromages.

Coup de cœur : Foie de veau à la vénitienne



ProWines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be