

# Amarone della Valpolicella

DOCG, Amarone della Valpolicella Classico  
par Stefano Accordini



## Vin rouge, Cavalo, Vénétie, Italie

Aromatique et charnu

Un des grands vins italiens, corsé et boisé, il sera délicieux en accompagnement de gibiers, de viandes grillées et de fromages forts.

## Caractéristiques

- Cuvée: Acinatico
- Passerillage "Appassimento" d'une durée de 120 jours
- Vieillessement de 24 mois en fût de 30 HL de chêne français et de chêne slovénien
- Élevage en bouteille d'une durée de 8 mois

## Notes de dégustation

- **Robe:** grenat intense aux reflets orangés
- **Nez:** chaleureux et épicé dégageant des notes de fruits séchés et de vanille
- **Bouche:** grande structure avec des tannins soyeux et une impressionnante complexité



75% Corvina Veronese,  
20% Rondinella,  
5 % Molinara



Calcaire



30 ans



18-19°C



16.5%



Gibier | Viande grillée  
Fromage fort

# Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com