

Amarone Riserva Il Fornetto

DOCG, Amarone della Valpolicella Classico
par Stefano Accordini



Vin rouge, Cavalo, Vénétie, Italie

Aromatique et charnu

Vin corsé, un des grands vins italien, à servir avec du gibier, des fromages vieillis ou du chocolat noir à 90%.

Caractéristiques

- Cuvée: Il Fornetto
- Passerillage "Appassimento" d'une durée de 120 jours
- Vieillissement de 4 ans en tonneaux de chêne
- Élevage en bouteille d'une durée d'un an

Notes de dégustation

- **Robe:** rouge rubis intense
- **Nez:** bouquet large, notes de cerise, de fruits séchés, de vanille, de poivre et de réglisse noire
- **Bouche:** complet, d'une force exceptionnelle et d'une incroyable élégance



55% Corvina Veronese,
35% Corinone,
10% Rondinella



Calcaire



30 ans



16-18°C



16%



Gibier | Fromage vieilli
Chocolat noir à 90%

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com