

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

complexe – puissant – typique



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Valpolicella	Cépage
Producteur F.lli Farina	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 21796723
Culinaire Idéal avec des viandes rôties (bœuf, gibier), de l'agneau ou du chocolat noir.	Élevage

À PROPOS DU VIN

Un vin exceptionnel issu de la Valpolicella Classico, élaboré à partir de raisins soigneusement sélectionnés et séchés pendant environ quatre mois. Grâce à un élevage en barriques et en fûts de chêne de Slavonie, il développe une palette aromatique complexe, puis s'harmonise lors d'un affinage en cuves de ciment. Élégant, souple et équilibré, il incarne la tradition, le terroir et la passion.

Idéal avec des viandes rôties (bœuf, gibier), de l'agneau ou du chocolat noir.

DESCRIPTION

Couleur

Rouge rubis clair et profond, avec de légers reflets.

Aromatique

Arômes expressifs de cerises mûres, de mûres, de cassis et de prunes séchées, accompagnés de notes épicées, balsamiques, de cacao et d'une touche de bois et de réglisse, qui apportent de la complexité.

Corps

Sec, avec une belle fraîcheur, des tanins bien intégrés et une structure ample et chaleureuse. Les saveurs de fruits noirs et d'épices se prolongent sur une finale persistante et harmonieuse.

Impression générale

Un Amarone à la fois puissant et élégant, avec une belle intensité aromatique, une structure équilibrée et une finale longue.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch