

DRINKS.

La Giaretta Amarone della Valpolicella DOCG 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40778521
Alcool	16.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vérone, Vénétie
Embouteilleur	Cantina La Giaretta, Via del Platano 12, 37020 Valgatara, Marano di Valpolicella, Italia
Marque	La Giaretta
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	>2 ans
Dégustation	Transmet des impressions de prunes, mûres, cerises, raisins secs, chocolat, bois de chêne, vanille, cuir, épices et fleurs.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Corvina, Rondinella et Corvinone
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Non spécifié
--------	--------------

Température de consommation	18 degrés
-----------------------------	-----------

Millésime	2021
-----------	------

En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges
----------------	-------------------------------------

Description

À la fin des années 1950, Bruno Vaona a fondé sa propre cave dans la région de Valpolicella, qui est restée dans les mains de la famille depuis lors. La cave propose plusieurs vins DOC dans sa gamme, qui sont désignés comme Amarone, Recioto ou Ripasso. L'Amarone della Valpolicella Classico est élaboré à partir des meilleurs raisins du millésime, qui sont disposés sur des grilles pour sécher et ne sont pas pressés avant janvier. Le vin fraîchement fermenté est vieilli dans le bois pendant au moins deux ans, puis affiné en bouteille pendant un certain temps, ce qui lui procure des arômes passionnants. L'Amarone de La Giaretta, idéalement servi à une température de 18°C, accompagne à merveille les plats de viande, les viandes braisées, les grillades et les fromages affinés. Il peut être conservé jusqu'en 2038. En bouche, l'Amarone est corsé, doux et équilibré, avec beaucoup de fruits, des notes caractéristiques de raisins secs et des tons chocolatés et vanillés.