

DRINKS.

L'Anima di Vergani Amarone della Valpolicella classico - Vigna Jago DOCG 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|---------------------------|---|
| Numéro d'article | 799803 |
| Alcool | 16% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | Italie |
| Région | Vénétie |
| Embouteilleur | Vergani + Co AG, Zentralstrasse 141, 8003 Zürich, Suisse |
| Marque | L'Anima di Vergani |
| Type | Vin rouge |
| Allergène | Contient des Sulfites |
| L'âge | 3,5 ans |
| Dégustation | corps puissant avec une structure complexe, des tanins doux et des arômes raffinés de fruits secs et de vanille,. |
| Désignation commerciale | Vin rouge |
| Détails | à partir de 70% de Corvina, 15% de Rondinella et 15% de Molinara |
| Etiquette | classique |
| Organique | Non spécifié |
| Vegan | Non spécifié |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de la bouteille | Bouchon |



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

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Température de consommation | 16-18 degrés |
|-----------------------------|--------------|

| | |
|-----------|------|
| Millésime | 2017 |
|-----------|------|

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

Description

L'Anima di Vergani Amarone della Valpolicella classico est vinifié à partir des raisins secs. Les raisins soigneusement sélectionnés sont d'abord séchés pendant 120 jours dans des greniers bien aérés, puis régulièrement retournés et triés. Ce processus laborieux est appelé "apassimento". Les vins d'Amarone se caractérisent par une teneur en alcool élevée d'au moins 14%, ainsi que par des arômes opulents et des tanins puissants. Les raisins de la parcelle Vigna Jago, l'une des meilleures parcelles de la région de Valpolicella, suffisent pour tout juste 1200 bouteilles. Ce vin puissant et épicé peut être conservé au moins cinq ans et accompagne parfaitement les plats de viande avec une sauce corsée ou les fromages mûrs. L'idéal est d'ouvrir la bouteille deux heures avant de la boire.