



AMARONE della Valpolicella Classico DOC

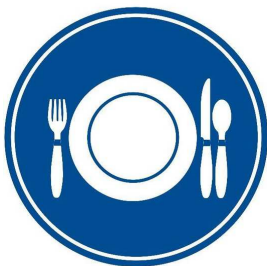
Cantine Lenotti - Veneto

Produit uniquement en quantité limitée avec les meilleures grappes issus des cépages de la Valpolicella; **70% Corvina, 25% Rondinella e 5% Molinara** qui reposent dans des cageots jusqu'en **janvier ou février.**

Pigeage (extraction du jus) **doux et lente fermentation** (plusieurs mois), **affinage en fûts de chêne pour plusieurs années.**

Robe rouge grenat sombre.
Nez de fruits rouges mûres et bois humide.

Bouche ronde, intense et veloutée.



Viande rouge, gibier et fromages affinés ou tout simplement pour le plaisir.



Servir à 18 ou 19°C



A consommer Directement mais peut être concervé plusieurs années.

N'hésitez pas à nous contacter pour d'autres conseils afin d'accorder, au mieux, les vins à votre menu.

www.fravinoepasta.be info@fravinoepasta.be

