



Vergani

## ANIMA AMARONE AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG L'ANIMA DI VERGANI

Amarone della Valpolicella clas. DOCG, L'Anima di Vergani, Vénétie, Italie



Profil de goût



sec

doux



fruité/doux

épicé/acidulé



lumière

lourd/important

Millésime 2017

Notes  
Rouge rubis dense avec des nuances grenat ; bouquet sucré intense et persistant avec des notes de fleurs séchées et d'épices douces ; en bouche, riche en structure, douce, avec des tanins veloutés. Avec sa structure élégante, cet Amarone est également un excellent accompagnement de la nourriture.

Accompagnement des plats de viande forts, des fromages affinés.

Vinification 90 jours de séchage des baies, puis 36 mois en fûts de chêne

Les variétés de raisin 70% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 15% Corvinone

Alcool 15.5%

Format 500 cl

### L'ANIMA DI VERGANI

D'aussi loin que je me souviens, le vin et tout ce qui s'y rattache ont dominé ma vie. J'ai grandi dans le souci de toujours trouver quelque chose de spécial, d'exclusif. Avec nos producteurs de longue date en Italie et de jeunes vigneronns innovants, je suis en train de réaliser mon idée de "L'ANIMA DI VERGANI". Il s'agit de vins sélectionnés sur place et dont j'accompagne personnellement l'élaboration jusqu'à leur achèvement. Je me porte garant du fait que vous ne pouvez acheter ces vins que dans des restaurants de première classe, des magasins spécialisés désignés et, bien sûr, dans notre Enoteca.