DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Stropa

Amarone della Valpolicella Classico DOCG
Azienda Monte Dall'Ora

Région : Vénétie, Italie.

Appellation : Valpolicella Classico Superiore DOC.

Domaine : Azienda Monte Dall'Ora.

Cépages : 5% Molinara, 5% Dindarella, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 50% Corvina Veronese

Millésime : 2013

À déguster jusqu'en : 2033

Robe : rouge sanguin avec pourtour vermillon.

Nez : complexe et envoûtant, avec des arômes intenses de prunes, de figue, de massepain, avec des notes de brou de noix.

Bouche : la structure est suave et soyeuse, avec des tannins ultra fins. Un vin d'une richesse sans lourdeur, avec des saveurs fascinantes des raisins secs, de pâte d'amande et de fraises.

Conclusion : un Amarone immense et rare !

Service : servir à 14°C. Magret de canard rôti aux griottes, tagine aux pruneaux, rôti de chevreuil aux pommes.

Cet Amarone est la cuvée haut de gamme de l'entreprise familiale. Il est issu de vieilles vignes de plus de 50 ans, cultivées avec l'ancienne méthode « vite maritata » (vignes mariées) : les rangées de vignes sont entrecoupées de grands arbres fruitiers qui les soutiennent. Les sarments sont attachés avec des rameaux de saule (stropa en italien).

Teneur en alcool : 15.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90750 75 2013

Prix spécial membre : 75.85 **-20%**

Prix catalogue : 94.80