

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# La Rosta

## Amarone della Valpolicella Classico DOCG Fratelli Degani

**Région** : Vénétie, Italie.

**Appellation** : Amarone della Valpolicella Classico DOCG.

**Domaine** : Fratelli Degani.

**Cépages** : 5% Autres Cépages, 25% Corvinone, 30% Rondinella, 40% Corvina Veronese

**Millésime** : 2018

**À déguster jusqu'en** : 2033

**Robe** : cerise noire, aux reflets grenats, brillante.

**Nez** : puissant, riche, sur des notes de kirsch, de pruneau d'Agen, d'amande, de clou de girofle, de vanille et de cannelle.

**Bouche** : l'attaque est de volume imposant, épicée, très généreuse, les tannins sont serrés, fins, belle sensation sphérique et onctueuse au palais sur de puissantes saveurs de vanille, d'amande, de cerise noire, d'épices douces et de moka.

**Conclusion** : puissance, noblesse et concentration.  
Magnifique !

**Service** : servir à 17°C. A carafier une heure avant le repas, sur un civet de chevreuil, un magret de canard aux baies noires.

Chez les Degani, toutes les activités, de la vendange à la vente, sont réalisées par des membres de la famille. La Rosta, cuvée haut de gamme, est produite seulement les meilleurs années.

**Teneur en alcool** : 15.5%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 93671 75 2018    **Prix membre** : 42.20

**Prix catalogue** : 46.90