

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Amarone della Valpolicella Classico

Amarone della Valpolicella Classico DOCG  
Fratelli Degani

**Région :** Vénétie, Italie.

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

**Domaine :** Fratelli Degani.

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

**Millésime :** 2019

**À déguster jusqu'en :** 2034

**Robe :** cerise noire, brillante, avec des reflets grenat.

**Nez :** fin, intense, de cerise, d'amande, de fruits noirs bien mûrs, de cannelle, de clou de girofle, de pruneau.

**Bouche :** une attaque chaleureuse, ample, d'un grand volume, avec finesse et caractère, des tannins granuleux, intenses et serrés, portés par une acidité fraîche. Finale corsée, moelleuse, aux saveurs d'amande, de prune et de cacao.

**Conclusion :** un bel Amarone qui allie puissance, élégance et complexité !

**Service :** servir à 17°C. Magret de canard grillé, agneau aux épices, boeuf en sauce.

Cet Amarone est produit à partir de raisins soigneusement sélectionnés et vendangés tardivement. Il subit la méthode traditionnelle de l'appassimento : un séchage de quatre mois qui concentre les arômes et renforce la plénitude du vin. Après la fermentation, le vin est vieilli en fûts de chêne pendant 18 à 24 mois, ce qui lui confère une structure profonde et harmonieuse ainsi que des arômes complexes.

**Teneur en alcool :** 15%

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

**Réf. :** 93692 75 2019 **Prix membre :** 32.10

**Prix catalogue :** 35.60