

Amarone della Valpolicella DOCG



Producent: **MONTE TONDO, Veneto**
Rocznik: **2018**
Zawartość alkoholu: **16.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Veneto**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **183.17 zł**

Cena brutto: **225.30 zł**

Blend najlepszych gron ze strefy Valpolicella Classico. Po 30 miesiącach dojrzewania w beczułkach, tzw. barriques, otrzymujemy jedno z najpotężniejszych i ważniejszych czerwonych win Starego Kontynentu. Barwa głębokiej czerwieni zbliżonej do owocu granatu. Intensywny aromat wiśni i suszonych śliwek z kwiatową nutą i akcentem słodkich przypraw. Gładkie, otulające i pełne w ustach, niezwykle eleganckie, z długim finiszem. Doskonałe do wszystkich rodzajów wołowiny i cięleciny oraz do mięsnych dań z grilla i z rożna.

Temp. serw. 18°-19°C.

Grona: 70% Corvina; 30% Rondinella.

Nagrody i wyróżnienia:



Veronelli 2023 - 90 pts Amarone della Valpolicella 2017

James Suckling 2022 - 95 Amarone della Valpolicella 2017

DECANTER 2022 - 91 points Amarone DOCG della Valpolicella 2017

Concourse de Vins Extremes 2022 - Złoty Medal dla Amarone della Valpolicella DOCG 2017

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/amarone-della-valpolicella-550.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046