



BEGALI AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Amarone della Valpolicella DOC Classico
2019



ITALIE - Vénétie

Ce qui le définit...

Rond

Charpenté

Gourmand

Complexe

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 16%



Ses secrets de fabrication...

Issue de la région Vénétie, entre Vérone et le Lac de Garde, ce vin est produit par Begali, petit domaine familial depuis 1986, dont chaque nouvelle génération perpétue fièrement les traditions viticoles. Il est produit à partir de raisins soigneusement sélectionnés et partiellement soumis au séchage pendant 120 jours. S'en suit une lente fermentation à basse température pendant 30/50 jours, puis un élevage pendant 3 ans en fûts de chêne et au moins 6 mois en bouteille. On obtient ainsi un vin extrêmement riche aromatiquement, charpenté et très complexe.



Cépage : Corvina 65%,
Rondinella 30%
autres variétés 5%

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation

Potentiel de
garde :
15 à 25 ans

T° de
Service :
16-18 °C

Ouvrir et aérer
au moins 1h
avant
dégustation



Accords mets/vin



MG Wine Discovery

Importation et Distribution de Vins du Monde

📍 11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

✉ Contact@mgwinediscovery.com

🌐 <https://www.mgwinediscovery.com/>



@mgwinediscovery



MG Wine Discovery



mg-wine-discovery