



AMARONE DELLA VALPOLICELLA „PIANISSIMO“ DOCG

Italo Cescon | Roncadelle di Ormelle



Origine	Veneto Italie
Producteur	Italo Cescon Roncadelle di Ormelle
Cépage	70% Corvina 25% Rondinella 5% Molinara
Vinification	Élevé pendant 6 mois dans des cuves en ciment, puis pendant 30 mois dans des barriques slaves.
Couleur	Rouge rubis
Dégustation	Notes de baies mûres en filigrane. Touche de douceur, fondant, épicé et élégant. Magnifiques arômes de torréfaction avec un soupçon de moka et de chocolat. Corsé, dense avec une belle finesse. Fruité de baies sans être sucré.
Caractère	Élégant et équilibré en bouche. Des arômes fruités discrets, denses et de baies. Les arômes de torréfaction et les tanins souples et flatteurs accompagnent la longue finale musicale.
Convient avec	Viandes grillées, gibier, agneau, volaille, plats à base de champignons, pizza, pâtes, risotto, cuisine méditerranéenne et avec les fromages mûrs.
Température de service	18° - 20 °C
Garde	10 - 15 ans