

DRINKS.

Luigi Righetti Amarone della Valpolicella Classico de Roari 2019 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40782619
Alcool	15.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie, Valpolicella
Embouteilleur	Luigi Righetti, Via Rugolin 5, 37020 Marano di Valpolicella, Venetien, Italia
Marque	Righetti
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Arômes puissants, acidité moyenne et tanins mûrs et soyeux. Caractère sucré-épicé à terreux, qui rappelle le pain d'épice, le chocolat et le sol forestier, puis des notes fruitées concentrées de baies sombres, de cerises noires, ainsi que de raisins secs.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 75% de Corvina, 20% de Rondinella et 5% de cépages complémentaires
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	grillades, viandes rouges

Description

Depuis la fondation de la cave Righetti en 1909, l'entreprise est restée dans la famille. Angelo a transmis la responsabilité à son fils Andrea, et celui-ci a légué l'entreprise à son fils Luigi. Aujourd'hui, Luigi travaille avec ses fils Gianmaria et Giuseppe. La gamme comprend les classiques du vin italien que sont l'Amarone della Valpolicella, le Recioto della Valpolicella et le Valpolicella Ripasso - après tout, les vignobles de Righetti sont situés au milieu de la région de Valpolicella, entre la rive est du lac de Garde, les contreforts sud des Alpes et la banlieue nord de Vérone! L'Amarone della Valpolicella Classico de Roari doit son caractère riche et doux à sa forte teneur en sucre résiduel, créée par l'appassimento: selon cette méthode, les raisins fraîchement récoltés sont étalés, afin de les faire sécher pendant les mois d'automne et d'hiver, ce qui leur confère un caractère de raisins secs. En raison de la concentration d'acide, de sucre et de substances extraites dans les raisins, le vin qui en résulte présente une grande plénitude aromatique et une forte teneur en alcool. Le vin de Luigi Righetti et de ses fils rappelle au goût le chocolat, la vanille, les clous de girofle, le tabac, le café, les cerises noires, les mûres, les groseilles, les raisins secs et diverses épices à pain d'épices. Il peut être conservé pendant au moins dix ans. Le vin rouge doit être servi en accompagnement d'un steak, de brochettes grillées, de ragoûts, de filets de porc, de ragoûts de bœuf ou de rôtis.