






AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2010

TENUTA CHICCHERI



DATI TECNICI

A	Appellation: DOC 2010
	Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
	Produttore: Tenuta Chiccheri
	Formato: 0.75l
	Gradazione: 16,5 % Vol.
	Temperatura di servizio: 18°
M	Millesimato: 2010

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso, profumi di piccoli frutti rossi con sentori di spezie. Al palato è robusto e vellutato.

ABBINAMENTI

Primi piatti invernali, secondi piatti come selvaggina, carni rosse, salumi e formaggi di media stagionatura.

PRODUTTORE

La dolcezza delle colline della Val d'Illasi racchiude la forza di una terra generosa, ricca e prolifica. Tutto questo ha colpito Giancarlo Ruffo che da sempre innamorato della sua campagna ha deciso di impiantarvi le prime vigne. In pochi anni i vini di tenuta Chiccheri si sono affermati e hanno fatto la loro apparizione sui ristoranti nazionali e internazionali. Vini di qualità che viene cercata nelle viti, nei metodi di raffinazione, nelle attrezzature ed in tutte le fasi di produzione.

PREZZO INCL. IVA 48,00 €
MAGNUM 102,00 €



CREMANT
CHAMPAGNE E SPUMANTE

www.cremant.it | Tel. 335 6433783