



Tenuta Sant'Antonio, 2010

Amarone della Valpolicella DOCG Riserva Liliu Est

Pays
Italie

Région
Vénétie

Cépages

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes

Contient des sulfites

Teneur en alcool
16%

Caractère

Un Amarone typique, rouge foncé, avec des arômes incroyablement intenses de fruits secs, de cacao, de chocolat, de pain grillé, ainsi que des notes fruitées et épicées de fraise, de myrtille, de vanille et de réglisse. En bouche, il est incroyablement souple et ample, et séduit avec un équilibre merveilleux et une finale longue et inoubliable.

Type de vin



Les persistants

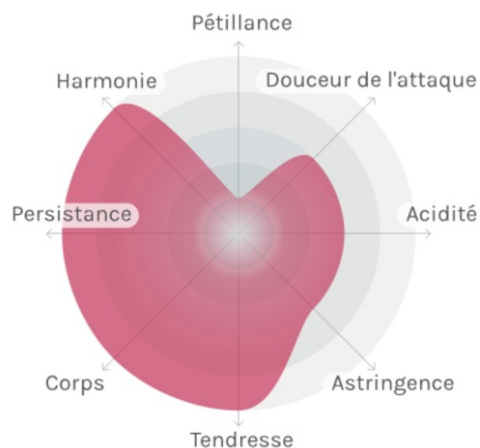


Les riches

Producteur/Marque

Tenuta Sant'Antonio

Quatre frères unis par une même passion, enracinée dans les vignes paternelles de San Zeno di Colognola ai Colli dans la Valpolicella, terre des plus célèbres vins de Vêrone: l'amarone, le valpolicella, le soave. Tenuta Sant'Antonio compte aujourd'hui parmi les domaines les plus réputés de la Valpolicella. Il est avant tout connu pour ses puissants vins rouges - son amarone fait partie des meilleurs au monde. Depuis 1989, ce domaine traditionnel produit de sublimes vins de très haute qualité, maintes fois récompensés. Très accessibles malgré leur complexité, ils promettent une superbe dégustation.



Accords mets-vin



Viande de boeuf avec sauce foncée



Curry