



Cami, 2023

Amarone della Valpolicella DOCG

Pays
Italie

Région
Vénétie

Cépages
Molinara, Rondinella, Corvina Veronese

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
15%

Caractère

Un Amarone typique: rouge grenat, ample, souple et équilibré. Au nez, des arômes de mûre, de sureau, de pruneau sec ainsi que d'agréables notes de cacao et de chocolat que l'on retrouve au palais et qui s'achèvent sur une finale longue et persistante.

Type de vin



Les équilibrés

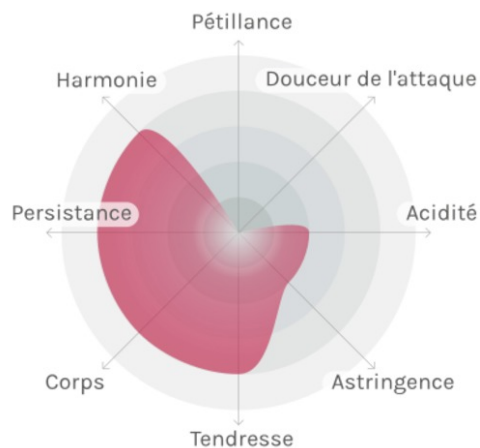


Les persistants

Producteur/Marque

Cami

Les vins de Cami, une coopérative au cœur de la région de Vérone, sont autant d'invitations à la détente dans un petit cercle d'amis. Cette ligne de vins, également disponible dans le format pratique de 50 cl, réunit les vins classiques issus de l'arc alpin italien et de la plaine du Pô. Les vins rouges proviennent de cépages typiques de l'Italie du Nord: Molinara, Rondinella et Corvina Veronese. Les viticulteurs de la région savent en outre comment tirer le meilleur parti de conditions de production difficiles et coûteuses, avec professionnalisme et le souci constant de la qualité. Leur succès sur plusieurs décennies leur donne raison.



Accords mets-vin



Boeuf grillée ou rôtie