Dégusté le :	23.01.2013	**Numéro d'ordre :**	4

Identification du vin — **Région :** Veneto

Appellation :	Amarone del Valpolicella
Dénomination :	Azienda Agricola Brigaldara - amarone della valpolicella
Producteur :	Azienda Agricola Brigaldara
Cépages :	Corvina : 20 %, Corvinone : 50 %, Molinara : 10 %, Rondinella : 20 %
Fournisseur :	

Millésime : 2006 **Genre :** Rouge **Alcool :** 16,5° **Prix :** 7,20

ASPECT

Couleur :	Rouge grenat évolué
Intensité :	Moyenne
Limpidité :	Limpide, brillant
Observations :	

ODEURS

Netteté :	Net
Intensité :	Discrète
Description Qualitative :	Agréable
Aromatique :	1er nez : Café moulu. Chocolat noir à la liqueur de cerise, pruneau
Défauts :	

GOUT

Attaque :	Belle souplesse
Evolution :	Equilibré
Fin bouche :	Les tanins sont fondus avec une belle fraîcheur et une belle pointe d'amertume
Equilibre :	Equilibré
Structure :	La structure est moyenne avec des matières mûres et concentrées. Une belle rondeur
Arômes :	Fruits noirs, violette, empyreumatique, café, moka, chocolat noir
Persistance :	3 secondes
Observations :	

CLC

Conclusions : Vin très surprenant. Il mériterait d'être carafé pour exprimer pleinement ses arômes

REM

Remarques :

© Copyright : le Club Œnologique Verviétois 2003-2020