



MONTECI



COSTA DELLE CORONE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata



NOME DEL PRODOTTO

Costa delle Corone

DENOMINAZIONE

Amarone Classico della Valpolicella DOC

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

TECNICA DI VINIFICAZIONE

*Appassimento delle uve per circa 4 mesi;
fermentazione parte in acciaio e parte in tini di rovere.*

AFFINAMENTO

In botti di rovere

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 36 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore: rosso rubino con riflessi granati.
Profumo: spezie, confettura di ciliegie, mandorla,
tabacco e frutta a bacca rossa.
Gusto: intenso e duraturo, complesso, morbido,
vellutato, giustamente tannico, caldo di corpo, di
ampia struttura e armonia in bocca.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20° C

ABBINAMENTI

*Ottimo con selvaggina da pelo o nobile da piuma,
"pastissada" di cavallo, brasati, arrostiti, formaggi
stagionati o piccanti, risotto all'Amarone. Rimane
comunque un grande vino da meditazione.*

Società Agricola Monteci S.s.
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591
info@monteci.it | www.monteci.it

