



AMARONE *della Valpolicella* Denominazione di Origine Controllata e Garantita **Classico**

UVAGGIO

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta.

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

*Primo passaggio in barrique e tonneau per 24 mesi.
Prosegue poi l'affinamento in botti grandi da 50 hl.*

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 48 mesi dalla fermentazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore: limpido, rosso rubino intenso con riflessi granati.
Profumo: aroma intenso, profumato di spezie, confettura di ciliegie, frutta a bacca rossa.
Gusto: intenso e molto persistente, vellutato di ampia struttura.*

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.*

