



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

UVAGGIO

Corvina, Corvinone, Rondinella.

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, arrosti, formaggi stagionati o piccanti, risotto all'Amarone.

Rimane comunque un grande vino da meditazione.

