



ITA



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 per 24 mesi in botti grandi da 50 hl.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 48 mesi dalla fermentazione.

CARATTERISTICHE ORGOLETTICHE

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 °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.



www.monteci.it