



COSTA DELLE CORONE

AMARONE della VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

CLASSICO

UVAGGIO

Corvina, Corvinone, Rondinella.

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella classica, alta collina 600 msl.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Appassimento delle uve per circa 5 mesi.

La fermentazione avviene parte
in acciaio e parte in tini di rovere.

AFFINAMENTO

In botti di rovere da 50 HL per 60 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO

60 mesi dopo la fermentazione,
poi in bottiglia per almeno 5 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: spezie, confettura di ciliegie, mandorla,
tabacco e frutta a bacca rossa.

Profumi eterei quali cuoio e cera.

Gusto: intenso e duraturo, complesso, morbido, vellutato,
giustamente tannico, caldo di corpo, di ampia struttura
e armonia in bocca, elegante, profondo e potente.

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.