



## 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.