



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della Valpolicella

VITIGNO

Corvina, Corvinone, Rondinella

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La raccolta dei grappoli avviene a mano nella prima decade di ottobre. I grappoli messi in cassette vengono fatti riposare in fruttajo a temperatura e umidità controllata, per circa 3 – 4 mesi, a seconda dell'annata, ponendo attenzione alla spaziatura tra i grappoli così da assicurare un corretto appassimento. L'uva viene poi pigiata delicatamente e macerata per 15 gg. Infine il vino viene affinato in barrique di rovere.

COLORE

Color rosso carminio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso spiccano note di spezia e frutta matura di sottobosco. Al palato morbido, rotondo. Tannino ben bilanciato con la nota di frutti rossi.

ALCOOL

15%

CONSIGLIO DI SERVIZIO

16 - 18°

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale con le carni rosse, preparate con cotture lente (stufatura e la brasatura). Da provare con lo stracotto.