

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

I migliori grappoli selezionati in collina di CORVINA, CORVINONE e RONDINELLA vengono riposti in piccole cassette e destinati all'appassimento in fruttajo per 3-4 mesi. Durante questo lungo riposo le uve perdono circa il 40% del loro peso iniziale con una conseguente concentrazione delle sostanze contenute al loro interno. Dopo la fermentazione, a temperatura controllata, di circa 1 mese si lascia maturare il vino in piccole botti di rovere per 24 mesi. Il colore è rosso intenso con sfumature granate. Profumo è caldo ed incredibilmente complesso con gli aromi tipici della Valpolicella dove prevale la ciliegia, frutta appassita, marmellata e spezie. E' un vino di spessore, morbido, di grande struttura.

Amarone, il risultato di un lungo processo, vino molto strutturato con un equilibrio ed eleganza unica.



VITIGNI

65% Corvina Veronese e Corvinone Veronese, 35% Rondinella.



COLORE

Colore è rosso intenso con sfumature granate.



PROFUMO

Caldo ed incredibilmente complesso con gli aromi tipici della Valpolicella dove prevale la ciliegia, frutta appassita, marmellata e spezie.



SAPORE

E' un vino di spessore, morbido, di grande struttura.



ABBINAMENTO AI CIBI

Arrosti di cacciagione da pelo o selvaggina nobile di piuma e formaggi stagionati.

Temperatura 18° C

Invecchiamento 24 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia

Apertura 1 h.

Gradi 15% Vol.

