



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G.

Grape Varietals: 80% Corvina, 15% Rondinella, 15% Molinara

Vineyards: Sant'Ambrogio di Valpolicella

Average age of the vines: 20 ans

Soil: calcaire

Harvest Period: fin octobr

Vinification: suite à « l'appassimento » ou passerillage de quatre mois dans une pièce ventilé, la macération et la fermentation se déroulent en cuve et aussi en tonneaux de chêne. Deux ans de vieillissement en grand foudre de chêne

Alcohol Content: 15%

Residual Sugar: 6 g/l

Color: intense et profonde - rouge rubis

Aroma: ample et complexe avec des notes de fruits rouges, chocolat, vanille et café. Quelques nuances d'épices et de cuir

Palate: très bel équilibre, soyeux avec des tannins doux. Finale persistante et épicée

Food Suggestions: parfait pour accompagner les viandes rouges et les fromages affinés, les déserts, le chocolat

Serving Temperature: 16-18 °C / 61-64 °F

