



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 anni

Soil: calcareo

Harvest Period: fine ottobre

Vinification: Appassimento di quattro mesi in fruttaio, lunga macerazione e fermentazione in parte in acciaio ed in parte in botti di rovere. Due anni di invecchiamento in grandi botti di rovere ed una parte in barriques di rovere francese di diverse tostature ed età

Alcohol Content: 15%

Residual Sugar: 6 grammi per litro

Color: rosso rubino carico e profondo

Aroma: profumo ampio di frutta rossa e frutti di bosco con note di cioccolata, vaniglia, caffè, e sentori sfumati di spezie e tabacco

Palate: struttura importante con un delicato equilibrio tra dolci tannini e zuccheri residui. Finale persistente e sapido

Food Suggestions: perfetto con carni rosse e formaggi invecchiati, ma anche con dolci e composizioni a base di cacao

Serving Temperature: 16-18 °C

