



AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

Vitigni: 80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara.

Età media delle vigne: 20 anni.

Terreno: calcareo.

Vendemmia: prima decade di ottobre.

Vinificazione: appassimento di 4 mesi in fruttai, dopodiché le uve sono fermentate in parte in acciaio e in parte in botti di rovere. Il vino viene poi affinato per almeno 12 mesi in parte in botti grandi di rovere e in parte in barriques di rovere francese con varie tostature.

Alcool: 15% vol.

Zucchero: 6 grammi per litro.

Colore: rosso rubino intenso con qualche riflesso granato.

Aroma: bouquet molto generoso con frutta rossa matura, spiccata nota di cacao, vaniglia, spezie, un leggero tocco di tabacco. Il tutto è coronato dai sentori tipici della frutta passita.

Palato: ricco, complesso e ben bilanciato. È un vino di grande corpo con tannini rotondi perfettamente in armonia con lo zucchero residuo; risulta avere una grande struttura e riporta gli aromi di marmellata e frutta rossa. È molto persistente, intenso e piacevole.

Abbinamento: delizioso con carni rosse e formaggi stagionati, si possono creare interessanti abbinamenti con dolci a base di cioccolato fondente.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

