



## **AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C. "CLIVUS"**



VITIGNI: Corvina, Corvinone e Rondinella.

### VIGNETI:

Situati nella zona collinare della Val d'Illasi e di Cazzano di Tramigna.

### TECNICHE PRODUTTIVE:

E' il più importante vino rosso di Verona.

I grappoli migliori vengono raccolti a mano all'inizio di ottobre. Dopo l'appassimento naturale nei fruttai, verso la fine di gennaio, l'uva viene pigiata e posta a fermentare in serbatoi d'acciaio. Una volta svinato, l'affinamento avviene in parte in botti di rovere di Slavonia e in parte in barrique. Seguono poi altri sei mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rubino profondo, intenso e lucido tendente al granato.

Profumo: complesso, di piccoli frutti rossi, cacao, spezie.

Gusto: pieno, corposo ed elegante, caldo e avvolgente, morbido, rotondo.

Gradazione alcolica: 14,5 % vol.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

E' ottimo con arrosti importanti, piatti di carne elaborati, selvaggina, formaggi invecchiati, ma può essere gustato anche da solo, a fine pasto.

### SERVIZIO:

Va servito in bicchieri "ballon" ad una temperatura di 18° C. da stappare un'ora prima di servire.