



AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.

VITIGNI: Corvina, Molinara e Rondinella.

VIGNETI:

Selezione delle migliori uve dei vigneti situati nella zona collinare della Val d'Illasi e di Cazzano di Tramigna.

TECNICHE PRODUTTIVE:

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 di riposo in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino carico tendente nel tempo al granato.

Profumo: caratteristico e molto intenso.

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

Gradazione alcolica: 14,5 % vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Formaggi stagionati e carni rosse arrostate o alla brace cacciagione e anitra.

Vino da meditazione.

SERVIZIO:

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