



# AMARONE

## della Valpolicella



**VITIGNO:** Corvina, Corvinone, Rondinella.

**VIGNETI:** colline di Montecchia di Crosara e Cazzano di Tramigna.

**VENDEMMIA:** all'inizio di ottobre.

**VINIFICAZIONE:** dopo averli appassiti naturalmente nei "fruttai", verso la fine di gennaio i grappoli vengono pigiati e lasciati fermentare in cisterne d'acciaio.

**AFFINAMENTO:** il vino viene messo in parte nelle barrique di Slavonia in legno ed in parte in barrique. Poi il vino matura in bottiglia per altri sei mesi.

**COLORE:** rosso rubino con riflessi granati, limpido al bicchiere.

**PROFUMO:** complesso, con profumi di frutta a bacca rossa e ribes nero, cacao e spezie.

**PALATO:** ricco, corposo e sofisticato. Morbido in bocca con una persistenza lunga.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5% vol.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** si abbina con piatti ben strutturati, carni in lunga cottura, selvaggia, formaggi stagionati e anche da solo dopo un pasto.

**SERVIZIO:** va servito ad una temperatura di 18°, avendo l'avvertenza di stappare la bottiglia almeno un po' di tempo prima.



Cantina di Monteforte

P.iva 00208410233 Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone, Via XX Settembre, 24 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR) Italia  
www.cantinadimonteforte.it - info@cantinadimonteforte.it