



CLIVUS

Amarone della Valpolicella



VITIGNO: Corvina, Corvinone e Rondinella.

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

VENDEMMIA: all'inizio di ottobre.

VINIFICAZIONE: dopo avere appassito naturalmente i grappoli 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 e in parte in barrique. Il vino poi 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, selvaggina, formaggi stagionati, e anche da solo dopo un pasto come vino da meditazione.

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



Cantina di Monteforte