

PRIMA
PIETRA



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

VITIGNO: Corvina, Corvinone e 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 in barrique. Successivamente il vino matura in bottiglia per altri sei mesi.

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi granati.

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

PALATO: ricco, corposo ed intrigante. Morbido in bocca con una persistenza lunga.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina a piatti ben strutturati, carni in lunga cottura, selvaggina, formaggi stagionati ma anche da solo dopo un pasto.

SERVIZIO: va servito ad una temperatura di 10-12°, 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