

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

D.O.C.G.
CLASSICO

gli Archi

- Zona di produzione** Valpolicella classica
- Vitigno** Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%
- Affinamento** Appassimento naturale delle uve. Fermentazione ad acino intero con lieviti indigeni, invecchiamento in botti di rovere di slavonia e francese per almeno 24 mesi
- Alcool** 16% Vol
- Colore** Rosso granato
- Bouquet** Profumo elegante e ampio con note di ciliegia matura, prugna e frutti rossi con evoluzione di spezie, cacao, pepe nero e frutta secca
- Sapore** Setoso e avvolgente, di grande persistenza riconferma le note del bouquet presentando nel contempo un finale piacevolmente asciutto
- Abbinamento** Si accompagna con secondi di carne, selvaggina, brasati e formaggi stagionati

Area of Production Classical Valpolicella Area

Grape varieties Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Oseleta 5%

Vinification Naturally dried grapes. Whole berry fermentation with indigenous yeasts, aging in slavian and french oak casks for at least 24 months

Alcohol content 16% Vol

Colour Garnet red

Bouquet Elegant and full bouquet with notes of ripe cherry, plum and red fruits with evolution of spices, cocoa, black pepper and dried fruit

Taste Silky and enveloping, of great persistence confirms the notes of the bouquet while presenting a pleasantly dry finish

Pairing It goes well with second courses of meat, game, braised meats and aged cheeses




CORTE ARCHI
FERNANDO CAMPAGNOLA