

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO



IT

Zona di produzione

Valpolicella classica

Vitigno

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

Affinamento

Appassimento naturale delle uve. Fermentazione naturale con macerazione, 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

EN

Area of Production

Classical Valpolicella Area

Grape varieties

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

Vinification

Naturally dried grapes. Natural fermentation with maceration, aging in Slavonian 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