



# AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

“UNICO, ESPRESSIONE  
DEL SUO TERRITORIO”



## AREA DI PRODUZIONE

Prodotto dalle migliori uve dei nostri vigneti nel cuore della Valpolicella.

## VITIGNO

Corvina, Corvinone, Rondinella

## VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La raccolta dei grappoli avviene a mano nella prima decade di ottobre. I grappoli messi in cassette vengono fatti riposare in fruttai a temperatura e umidità controllata, per circa 3 - 4 mesi, a seconda dell'annata, ponendo attenzione alla spaziatura tra i grappoli così da assicurare un corretto appassimento. L'uva viene poi pigiata delicatamente e macerate per 15 gg. Infine il vino viene affinato in barrique di rovere.

## COLORE

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Color rosso carminio. Al naso spiccano note di spezia e frutta matura di sottobosco. Al palato morbido, rotondo. Tannino ben bilanciato con la nota di frutti rossi.

ALCOOL 15% 

## IL CONSIGLIO

Ideale con le carni rosse, preparate con cotture lente (stufatura e la brasatura). Da provare con lo stracotto.

