



## Amarone della Valpolicella

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**TYPE:** Red.

**VINE:** 80% Corvina, 15% Corvinone, 5% Rondinella.

**EXPOSURE:** South – East.

**TRAINING SYSTEM:** Guyot.

**AVERAGE PRODUCTION PER HECTARE:** 5,000 vines/ha.

**VINIFICATION SYSTEM:** The drying process lasts 60/90 days in a controlled environment. After fermentation, aging for at least 2 years in large oak barrel (25 Hl). Settlement in steel tank before bottling and refining in bottles for about 3 months.

**ALCOHOLIC CONTENT:** 15,00 % vol.

**COLOUR:** Deep ruby with grenade variations that become stronger with the aging of wine.

**SMELL:** intense, persistent with a fruity black cherry and notes of vanilla.

**TASTE:** Complex and round. Pleasant hints of cassis, black cherry with elegant notes of oak.

**GASTRONOMIC COMBINATIONS:** Recommended with roasted meat, grilled meat and hard cheeses.

**SERVING TEMPERATURE:** 18° - 20° C



**TIPOLOGIA:** Rosso.

**VITIGNO:** 80% Corvina, 15% Corvinone, 5% Rondinella.

**ESPOSIZIONE:** Sud - est.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 5.000 viti /ha.

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** Il processo di essiccazione dura 60/90 giorni in un ambiente controllato. Dopo la fermentazione, affinamento per almeno 2 anni in grandi botti di rovere (25 Hl). Riccollocato in vasca d'acciaio prima dell'imbottigliamento e affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 15,00% vol.

**COLORE:** rosso rubino intenso con variazioni di granata che diventano più forti con l'invecchiamento del vino.

**PROFUMO:** intenso, persistente con amarena fruttata e note di vaniglia.

**PALATO:** Complesso e rotondo. Piacevoli sentori di cassis, amarena con eleganti note di rovere.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** consigliato con arrostiti, grigliate e formaggi a pasta dura.