

Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico



Tipo di terreno	Argilloso, ricco di tufo.
Varietà di uva	Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone.
Raccolta	Da inizio Ottobre.
Resa per Ettaro	30 HL
Vinificazione	Lungo periodo di appassimento naturale. Pigiatura intorno a Gennaio seguita da una lenta fermentazione. Affinamento in botti di rovere per 3/4 anni.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Rosso rubino scuro intenso.
Aroma	Intenso e caldo con note di prugne mature e ciliegia.
Note di degustazione	Armonico al palato, speziato con note di frutta matura, prevale la ciliegia sotto spirito.
Abbinamenti	Selvaggina, carne brasata, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	18°C
Grado Alcolico	16,5% vol.
Etichettatura Ambientale	VETRO - GL71* TAPPO FOR51 - CAPSULA C/PVC90* RACCOLTA DIFFERENZIATA*, SECONDO LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE
Tabella Nutrizionale	In preparazione Contiene solfiti