

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 |