



# Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

Il nostro Amarone Classico Riserva è prodotto dai grappoli provenienti dai nostri vigneti in collina, a Marano di Valpolicella, denominati "del Sette". Il tipo di suolo conferisce struttura e freschezza. L'appassimento porta i sentori di marmellate di frutta rossa e spezie. Il lungo invecchiamento in legno e un affinamento in bottiglia di 24 mesi donano una piacevole e armoniosa complessità.

**Uvaggio:** Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Molinara 5%, altre uve autoctone 5%

**Vigneto:** Pergola veronese (250 m s.l.m) con terreno a base di tufo e calcare

**Disciplinare di produzione:** Amarone della Valpolicella DOCG

**Affinamento:** circa 72 mesi

**Grado alcolico:** 15,5% Vol

**Capacità bottiglia:** 750 ml

**Colore:** Rosso rubino intenso, con riflessi granati

**Naso:** Marmellata di ciliegia e frutta sottospirito, sentori balsamici e spezie

**Palato:** Estremamente ricco, ampio e strutturato

**Abbinamenti:** da brasati e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** circa 16° C