



Amarone della Valpolicella DOCG

Il nostro Amarone nasce da un'attenta selezione delle uve più sane e mature, che vengono adagiate accuratamente sulle Arele, strutture in legno e canna di bamboo, per il loro periodo di riposo. Finito l'appassimento si procede con la pigiatura e il dolce mosto con le bucce viene portato in botti per la fermentazione. Un controllo giornaliero per circa 45 giorni permette una corretta macerazione, che regala un vino ricco di aromi di marmellate di frutta rossa e spezie, estremamente strutturato.

Uvaggio: Corvina 55%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Molinara 5%

Vigneto: Pergola veronese con terreno sabbioso/argilloso e buona presenza di limo

Disciplinare di produzione: Amarone della Valpolicella DOCG

Affinamento: circa 48 mesi

Grado alcolico: 15,5% Vol

Capacità bottiglia: 750 ml

Colore: Rosso rubino intenso, con sfumature granate

Naso: Marmellata di frutta rossa matura, pepe nero e sentori di eucalipto essiccato

Palato: Pieno e corposo, con equilibrio tra tannicità e morbidezza

Abbinamenti: da carne rossa, selvaggina e brasati

Temperatura di servizio: circa 16° C