

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO



IT

## Zona di produzione

Valpolicella classica

## Vitigno

Corvina 40%, Corvinone 30% Rondinella 25%, Oseleta 5%

## Affinamento

Appassimento naturale delle uve. Fermentazione ad acino intero con lieviti indigeni, invecchiamento in botti di rovere di Slavonia e Francese per almeno 24 mesi

## Alcool

16% Vol

## Colore

rosso granato

## Bouquet

profumo elegante e ampio con note di ciliegia matura, prugna e frutti rossi con evoluzione di spezie, cacao, pepe nero e frutta secca

## Sapore

setoso e avvolgente, di grande persistenza riconferma le note del bouquet presentando nel contempo un finale piacevolmente asciutto

## Abbinamento

si accompagna con secondi di carne, selvaggina, brasati e formaggi stagionati

EN

## Area of Production

Classical Valpolicella Area

## Grape varieties

Corvina 40%, Corvinone 30% Rondinella 25% Oseleta 5%

## Vinification

Naturally dried grapes. whole -berry fermentation with indigenous yeasts , aging in Slavonian and French oak casks for at least 24 months

## Alcohol content

16% Vol

## Colour

garnet red

## Bouquet

elegant and full bouquet with notes of ripe cherry, plum and red fruits with evolution of spices, cocoa, black pepper and dried fruit

## Taste

silky and enveloping, of great persistence confirms the notes of the bouquet while presenting a pleasantly dry finish

## Pairing

it goes well with second courses of meat, game, braised meats and aged cheeses