

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO IS



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 40 mesi

Alcool

16% Vol

Colore

rosso granato

Bouquet

intenso e complesso con note di ciliegia in composta, prugna e frutti rossi con un finale di spezie, cacao vaniglia, liquirizia e pepe nero

Sapore

vellutato e raffinato, incomparabilmente bilanciato chiude con un tannino avvolgente e mai aggressivo

Abbinamento

si accompagna con secondi di carne e formaggi stagionati. Perfetto da solo per dopo una cena

EN

Area of Production

Classical Valpolicella Area

Grape varieties

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

Vinification

Natural dried grapes, whole -berry fermentation with indigenous yeasts , aging in Slavonian and French durmast oak casks for at least 40 months.

Alcohol content

16% Vol

Colour

garnet red

Bouquet

intense and complex with notes of stewed cherry, plum and red fruits with a finish of spices, cocoa, vanilla, licorice and black pepper

Taste

velvety and refined, incomparably balanced, it closes with an enveloping and never aggressive tannin

Pairing

it goes well with second courses of meat and aged cheeses. Perfect on its own for an after dinner