

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.



Corvina,  
Corvinone,  
Rondinella



14°C



0,75l



15%

L'Amarone è il vino più famoso della Valpolicella ed è uno dei pochissimi vini passiti secchi. Composto da tre vitigni autoctoni della Valpolicella (Corvina, Corvinone e Rondinella), gioca sui sentori tipici della ciliegia, delle spezie e con una beva elegante. Da disciplinare l'Amarone è definito tale dopo almeno due anni di affinamento. È un Amarone dal taglio moderno, dove ricerchiamo bevibilità, eleganza ed un frutto fresco ed equilibrato. Grazie a queste caratteristiche si abbina a primi e secondi pasti.

**Terreno:** Calcareo - Argilloso

**Affinamento:** 24 mesi in barrique e tonneau di rovere francese, ulteriori 3 mesi in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:**

- Colore: rosso granato intenso e brillante
- Profumo: belle note di marasca e confettura sono seguite da spezie e da un delicato finale di cuoio
- Gusto: Vino pieno, morbido, potente ma delicato, con un finale lungo ed equilibrato.