Amarone

della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

15,5% vol

16°-18° C

0,75 / 1,5 / 3 L

Uvaggio · *Grapes*:
Corvina, Corvinone, Rondinella.

Area Di Produzione · *Production Area*:
Colline a nord di Verona.
Hills north of Verona.

Terreno · *Soil*:
Terreno calcareo a substrato bianco.
Calcareous with a white chalky substrate.

Vendemmia · *Harvest*:
Metà Settembre - *Mid September.*

Affinamento · *Production Method*:
Dopo un appassimento di circa 4 mesi in fruttaio, l'uva viene pigiata. Il mosto che si ottiene fermenta con le proprie bucce in acciaio e viene poi affinato in legno di varie dimensioni per circa 24 mesi.
After 4 months in the drying loft, the grapes are crushed. The must ferments on the skins in stainless steel and then matures in wooden barrels varying in size for 24 months.

Colore · *Color*:
Rosso intenso con note granate.
Intense red with garnet hues.

Note degustative · *Tasting description*:
Frutta rossa matura e appassita come prugna, marasca e note speziate di tabacco e china. Palato potente con note sapide e richiami di liquirizia e pepe.
Ripe red and dried fruit like prunes, morello cherry and spicy notes of tobacco and bitter orange. Powerful and savory on the palate with a return of liquorice and pepper.

Abbinamenti · *Food Pairings*:
Formaggi stagionati e arrosti misti.
Aged cheese and roasts.