



**BENEDETTI**

Benedetti Soc. Agr. Corte Antica - Via Case Sparse Prunea di Sotto, 5  
37015 Gargagnago di S. Ambrogio - Valpolicella (Verona) Italia  
Tel. (+39) 045 6801736 - Fax (+39) 045 6831512  
www.cantine-benedetti.com - info@cantine-benedetti.com



17

gradi alcool

## Amarone della Valpolicella Classico "Croce del Gal" **BLACK LABEL**

Vino ottenuto da uve passite di Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Croatina selezionate nei nostri migliori vigneti, vecchi più di 50 anni. Le uve sono raccolte solo a mano ai primi di ottobre, poi messe a riposare in cassette fino a febbraio, dove continuano la loro lenta maturazione naturale, con una perdita di peso del 40-50%. In questo modo la concentrazione di zuccheri, colori e profumi aumenta in modo significativo. Questo vino viene prodotto in quantità limitata.

- Colore** rosso rubino intenso, con riflessi granati.
- Profumo** intenso, etereo, di grande finezza e complessità, decisamente coinvolgente. Sentori accentuati di ciliegia marasca sotto spirito, uva appassita con sentori di tabacco, vaniglia, cioccolato e spezie. Ricorda more, frutti di bosco.
- Gusto** intenso, coinvolgente, decisamente emozionante. Molto corposo e ampio, ma nello stesso tempo elegante, con una morbidezza calda ed avvolgente, vellutato, con tannini setosi che lasciano un retrogusto deciso di ciliegia succosa e frutta appassita.
- Vinificazione** le uve vengono pigiate da febbraio a marzo. La fermentazione dura circa 90 giorni.
- Affinamento** almeno 48 mesi in botti di rovere francese di varie capacità.
- Indicazioni** ottimo vino da pasto e da meditazione; va servito alla temperatura di 18 °C in ampi calici. Va stappato almeno un'ora prima di servire.
- Collocazione geografica** Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona), frazione di Gargagnago, "Borgo dell'Amarone", area situata in uno dei cinque Comuni storici della Valpolicella Classica.

### Uve utilizzate



Corvina



Corvinone



Rondinella



Croatina

### Abbinamenti gastronomici



Primi piatti  
gustosi



Carni  
rosse



Arrostiti,  
selvaggina



Formaggi  
stagionati



Cioccolato  
fondente