



**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" BLUE 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. Per ottenere questa selezione, l'Amarone "Croce del Gal" black label, viene rifermentato lentamente, a basse temperature, su parte delle uve intere destinate alla produzione del Recioto "Croce del Gal". Il risultato è un Amarone unico, che acquisisce il meglio delle caratteristiche del Recioto e dell'Amarone, in una fusione poetica di sapori e profumi. Questo vino viene prodotto in quantità limitata.

- Colore** rosso intenso.
- Profumo** un tripudio esaltante di frutta matura, sentori intensi di ciliegia nera, prugna, frutti di bosco, marmellata, cioccolato e vaniglia.
- Gusto** morbido, rotondo, intensamente avvolgente, molto lungo con un sapore deciso di frutta matura e tannini setosi.
- Vinificazione** l'Amarone "Croce del Gal" black label viene rifermentato sull'uva intera, in parte destinata al Recioto Croce del Gal, con una fermentazione molto lunga e a basse temperature.
- Affinamento** da 36 a 48 mesi in botti di rovere francese di varie capacità.
- Indicazioni** eccellente vino da meditazione, che si può bere anche durante i pasti. Va stappato preferibilmente un'ora prima di servire, alla temperatura di 18 °C in ampi calici.
- 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



Arrosti,  
selvaggina



Formaggi  
stagionati



Cioccolato  
fondente