



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



Amarone della Valpolicella Classico "Croce del Gal" GOLD LABEL

Vino ottenuto da una rigorosa selezione di uve di varietà Corvina veronese, Corvinone, Rondinella e Croatina, scelte nei nostri migliori vigneti, vecchi più di 50 anni. Raccolte a mano ai primi di ottobre vengono poi messe a riposo in fruttajo fino a febbraio. Qui, da una lenta maturazione naturale, con una perdita di peso dal 40-50 % acquistano un'ulteriore ricchezza in concentrazione di zuccheri, colori e profumi. I migliori grappoli, scelti alla pigiatura, danno poi vita alla speciale selezione gold label.

Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati.

Profumo di grande complessità, finezza ed eleganza, con sentori importanti di uva appassita, ciliegia sotto spirito, caffè tostato, tabacco e cioccolato.

Gusto esuberante, di grande emozione. Molto ampio e corposo con una morbidezza calda, avvolgente e dai tannini setosi. Lascia un persistente retrogusto di frutta matura.

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.

17

gradi alcool

Uve utilizzate



Corvina



Corvinone



Rondinella



Croatina

Abbinamenti gastronomici



Primi piatti
gustosi



Carni
rosse



Arrosti,
selvaggina



Formaggi
stagionati



Cioccolato
fondente