



16

gradi alcool

Amarone della Valpolicella Classico

Vino ottenuto da una speciale selezione di uve di Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella. Le uve sono raccolte solo a mano verso la fine di settembre e primi di ottobre, poi messe a riposare in cassette fino a gennaio - febbraio, dove continuano la loro lenta maturazione naturale, con una perdita di peso dal 30 al 40%. In questo modo la concentrazione di zuccheri, colori e profumi aumenta in modo significativo.

- Colore** rosso rubino intenso con riflessi granati e sfumature rosso mattone.
- Profumo** intenso, di grande finezza, con una complessità coinvolgente. Sentori accentuati di ciliegia e marasca sotto spirito; speziato, etereo con sentori di tabacco, vaniglia, cioccolato, frutta appassita. Ricorda more, frutti di bosco.
- Gusto** intenso, coinvolgente, decisamente emozionante, corposo ed elegante, con una morbidezza calda ed avvolgente. Lascia un retrogusto ampio di ciliegia succosa, frutta appassita e tannini eleganti.
- Vinificazione** le uve vengono pigiate a gennaio e febbraio. La fermentazione dura circa 60 giorni.
- Affinamento** circa 36 - 38 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 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

Abbinamenti gastronomici



Primi piatti gustosi



Carni rosse



Arrosti, selvaggina



Formaggi stagionati



Cioccolato fondente