



17

gradi alcool

Amarone della Valpolicella Classico “Croce del Gal” RISERVA 2004

La nostra Riserva si distingue per il forte carattere, acquisito con il lento passare delle stagioni. Bastano poche parole per descrivere la Riserva Benedetti Croce del Gal: è un vino che sfida il tempo, disponibile solo dopo un **minimo di 10 anni**, forte della sua grande longevità e complessità, come **massima espressione qualitativa** della nostra azienda e frutto della selezione delle migliori uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina, provenienti dai nostri migliori vigneti, vecchi più di 50 anni.

- Colore** rosso rubino intenso, con riflessi granati.
- Profumo** etereo, di notevole complessità ed eleganza, in cui emergono profumi di appassimento, erbe di montagna, ciliegia sotto spirito, spezie legnose, prugna secca, tabacco, caffè, noce e pepe.
- Gusto** ampio, maestoso e imponente con una struttura tannica setosa. Troviamo un retro olfatto di uva appassita, ciliegia e amarena seguito da una nota di ritorno dolcemente alcolica. Un gusto lungo e complesso che continua a regalare emozioni.
- Vinificazione** le uve pigiate a febbraio vengono fatte fermentare in barriques per almeno 90 giorni con 2-3 follature al giorno.
- Affinamento** almeno 60 mesi in barriques di rovere francese.
- Indicazioni** Vino superlativo, che esprime l'eccellenza delle proprie qualità specialmente nel proverbiale consumo “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



Carni
rosse



Arrosti,
selvaggina



Formaggi
stagionati



Cioccolato
fondente