



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



NOME DEL PRODOTTO

Amarone Classico della Valpolicella

DENOMINAZIONE

Amarone Classico della Valpolicella DOCG

UVAGGIO

Corvina, Rondinella, Molinara

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Appassimento delle uve per circa 4 mesi.

Fermentazione parte in acciaio e parte in tini di rovere.

AFFINAMENTO

In botti di rovere

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo circa 36 mesi dalla vendemmia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: limpido, rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: aroma intenso, profumato di spezie, confettura di ciliegie, frutta a bacca rossa.

Gusto: intenso e molto persistente, vellutato di ampia struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20° C

ABBINAMENTI

Ottimo con selvaggina da pelo o nobile da piuma, "pastissada" di cavallo, brasati, arrostiti, formaggi stagionati o piccanti, risotto all'Amarone. Rimane comunque un grande vino da meditazione.



Seguici su Facebook
Monteci - Vini della Valpolicella

Società Agricola Monteci S.s.

Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)

Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591

info@monteci.it | www.monteci.it

