



# COSTA DELLE CORONE

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

*Denominazione di Origine Controllata*



### NOME DEL PRODOTTO

*Costa delle Corone*

### DENOMINAZIONE

*Amarone Classico della Valpolicella DOC*

### 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: rosso rubino con riflessi granati.  
Profumo: spezie, confettura di ciliegie, mandorla,  
tabacco e frutta a bacca rossa.  
Gusto: intenso e duraturo, complesso, morbido,  
vellutato, giustamente tannico, caldo di corpo, di  
ampia struttura e armonia in bocca.*

### 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.*



Società Agricola Monteci S.s.  
Via San Michele, 34 - 37026 Pescantina (VR)  
Tel. 045 7151188 - Fax. 045 6756591  
info@monteci.it | www.monteci.it

