AMARONE
DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di origine controllata e garantita
CLASSICO

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Ottenuto principalmente da uve Corvina, Rondinella e Corvinone provenienti dalla Valpolicella Classica e fatte appassire in appositi locali (fruttai). Matura in tradizionali botti di legno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Tipiche note fruttate di ciliegia, amarena e confettura di piccoli frutti di bosco, con memorie di spezie dolci e cioccolato fondente. Vino di grande struttura e buona sapidità.

ABBINAMENTI

Eccellente con arrosti, cacciagione, brasati e formaggi stagionati. A Verona accompagna il tradizionale carrello di bolliti misti.
Alcol: 15% vol
Temperatura di servizio: 20° C

GRAPES AND VINIFICATION

Produced mainly from Corvina, Rondinella and Corvinone grapes from vineyards situated in the Valpolicella Classico area. The grapes are pressed after the traditional drying in special rooms (fruttai). This wine matures in traditional large Slavonian oak casks.

TASTING NOTE

Our Amarone displays typical fruity fragrances of cherries and wild berries preserve, together with elegant hints of sweet spices and dark chocolate. A wine of great structure that is rich, rounded and with good sapidity.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal with roasts, game, braised meats and mature cheeses. In Verona it accompanies the traditional selection of assorted boiled meats.
Alcohol: 15% vol
Serving Temperature: 20° C

REBSORTEN UND AUSBAU

Amarone wird hauptsächlich aus Corvina, Rondinella und Corvinone Trauben aus dem Valpolicella Classica hergestellt. Nach der Teiltrocknung in gut gelüfteten und klimatisierten Kammern wird Amarone in traditionellen Fässern aus slowenischer Eiche ausgebaut.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE

Ein Wein mit typisch fruchtiger Blume von Kirsche und Amarelle; er duftet nach Konfitüre aus kleinen Waldfrüchten, unter die sich elegante Erinnerungen an süße Gewürze und zartbittere Schokolade mischen. Amarone ist ein Wein von großer Struktur und mit einem gewaltigen Geschmacksreichtum.

PASST GUT ZU

Braten, Wild, Schmorfleisch und gereiftem Käse. Er eignet sich perfekt zur Zubereitung des Risotto all'Amarone.
Alkoholgehalt: 15%
Servier- und Trinktemperatur: 20° C