



FRACASTORO AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di origine controllata e garantita
CLASSICO RISERVA

VITIGNI E VINIFICAZIONE

Prodotto principalmente con uve Corvina, Rondinella e Corvinone provenienti dalla Valpolicella Classica e fatte appassire in appositi locali (fruttai), il Fracastoro matura in tradizionali botti di legno e parzialmente in tonneaux.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profumo fruttato intenso di ciliegia, amarena e confettura di prugna, con ricordi speziati nitidi. Vino di grande struttura ed avvolgenza,

ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina, formaggi invecchiati e a pasta dura. Ottimo anche come vino da fine pasto, bevuto da solo o abbinato al cioccolato artigianale.

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 process in special rooms (fruttai), Fracastoro matures partially in traditional oak casks and the rest in tonneaux.

TASTING NOTE

Intensely fruity notes of cherries and sour cherries, plum preserve and distinct spicy hints. It offers great persistence on the palate.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal with red meats, game and hard, mature cheeses. It is splendid drunk just on its own, as a wine for accompanying conversation with friends. It can even be served to accompany top-quality chocolate!
Alcohol: 15% vol
Serving Temperature: 20° C

REBSORTEN UND AUSBAU

Die Trauben - Corvina, Rondinella und Corvinone aus dem Valpolicella Classico Gebiet - werden zu der traditionellen Teiltrocknung in gut gelüfteten und klimatisierten Kammern, den Fruttai, aufbewahrt. Fracastoro wird zum Teil in traditionellen Fässern aus slowenischer Eiche und ein anderer Teil in Tonneaux ausgebaut.

ANMERKUNGEN ZUR WEINPROBE

Ein Wein mit typisch fruchtiger Blume nach Kirsche, Amarelle und Pflaumenkonfitüre. Fracastoro hat eine große Struktur, ist rund, elegant fruchtig und würzig, mit einem langen Abgang.

PASST GUT ZU

Am besten schmeckt er zu rotem Fleisch, Wild, gereiftem Hartkäse. Er eignet sich auch perfekt allein getrunken, nach dem Essen, als Wein der den Abend mit Freunden begleitet. Alkoholgehalt: 15%
Servier- und Trinktemperatur: 20° C