

# Amarone della Valpolicella Decem Riserva Decennium

**Zona di produzione:** Valpolicella

**Suolo:** terreni prevalentemente chiari e su detriti, marne calcaree e basalti

**Uvaggio:** Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 5%, Croatina 5%

**Alcool:** 16.50% vol.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granati

**Bouquet:** intenso e caratteristico sentore di frutta, sfumature di caffè, cacao, spezie

**Sapore:** vino strutturato, caldo e armonico con retrogusto di frutta matura, sentori di legno fine e anfora.

**Raccolta:** uva attentamente scelta, raccolta a mano e deposta in cassette

**Metodi di produzione:** appassimento delle uve per circa 4 mesi, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 6-8 settimane

**Affinamento:** in anfora 3 anni, botte di rovere 3 anni, barriques per 3 anni con successivo riposo in bottiglia

**Consumo:** vino da bere nell'arco di 10-15 anni alla temperatura di 18°C. Stappare 2/4 ore prima del consumo

## Abbinamento

**gastronomico:** carni rosse o formaggi saporiti, o vino da meditazione.

**Area of production:** Valpolicella

**Soil:** predominantly light-colored soils and on detritus, calcareous marls and basalts.

**Grape varieties:** Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 5%, Croatina 5%

**Alcohol:** 16,50% vol.

**Colour:** intensified ruby red with garnet reflections

**Bouquet:** intense and characteristic hint of fruit, nuances of coffee, cocoa, and spices

**Taste:** warm and harmonious structured wine, with ripe fruit aftertaste, hint of fine wood and amphora

**Harvest:** carefully selected grapes, picked by hand and laid in crates

**Winemaking:** drying of the grapes for about 4 months, traditional fermentation on the skins with maceration for 6-8 weeks

**Ageing:** in amphora for 3 years, oak barrels for 3 years, barrique for 3 years with subsequent rest in bottle.

**Consumption:** wine to be drunk over the period of 10-15 years at temperature of 18°C. uncork 2/4 hours before consumption.

**Food pairing:** red meats or savory cheeses, or meditation wine.

