

# Amarone della Valpolicella docg

**Zona di produzione:** Valpolicella

**Suolo:** terreni in prevalenza rossi e bruni su detriti, marne calcaree e basalti

**Uvaggio:** Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%

**Alcool:** 15,50% vol.

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

**Bouquet:** avvolgente, vanigliato con sfumature di caffè, cacao, spezie

**Sapore:** pieno, offre al palato piccoli frutti sotto spirito e cioccolato

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

**Metodi di produzione:** appassimento delle uve per circa 3 mesi, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 4-5 settimane

**Affinamento:** in botte di rovere e barriques per 3 anni, poi riposo in bottiglia

**Consumo:** vino da bere nell'arco di 10-12 anni alla temperatura di 18°C

**Abbinamento**

**gastronomico:** carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi fermentati, vino da meditazione e da caminetto.



**Production area:** Valpolicella

**Soil:** predominantly red and brown soils on detritus, calcareous marls and basalts

**Grapes:** Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%.

**Alcohol:** 15,50% vol.

**Color:** deep ruby red with garnets reflections

**Bouquet:** enveloping, vanilla-like with nuances of coffee, cocoa, spices

**Taste:** full, offers small fruits in spirit and chocolate on the palate

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

**Production methods:** raising of grapes for about 3 months, traditional fermentation on the skins with maceration for 4-5 weeks

**Aging:** in oak casks and barriques for 3 years, then resting in bottles

**Consumption:** wine to be drunk over the period of 10-12 years at a temperature of 18°C

**Food pairing:** red meats, braised meats, venison, fermented cheeses, meditation and fireside wine.