

Corpo

Amarone della Valpolicella DOCG



40% Corvinone, 40% Corvina,
20% Rondinella



Guyot



Età del vigneto: 20 anni



Calcareo



16% Vol.



Dalla seconda settimana di settembre
alla prima decade di ottobre



8 giorni a contatto con le bucce



Botti grandi di slavia
e tonneaux francesi per 24 mesi,
in bottiglia minimo 6 mesi

Esame Visivo:

colore rosso rubino profondo tendente al granato.

Esame Olfattivo:

avvicinando il bicchiere al naso veniamo avvolti da una piacevole sensazione di piccoli frutti a bacca rossa sotto spirito, accompagnati da una delicata nota di vaniglia con una sfumatura di caffè tostato.

Esame Gustativo:

all'assaggio o durante il pasto si apprezza l'ottimo equilibrio, inizialmente austero, ma poi sorprendete per l'ottima struttura accompagnata da leggeri tannini che si esalta per le persistenti sensazioni di ciliegia sotto spirito, lampone maturo, foglia di tabacco e dal retrogusto lungo/morbido.

Considerazioni Finali:

vino da assaporare nei momenti di relax. Ottimo l'abbinamento con carni rosse, bollito con le sue salse e formaggio stagionato.