



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara.

Vinificazione: le uve subiscono un processo di appassimento su graticci e in cassette fino a febbraio durante il quale perdono il 40% dell'acqua. Si ottiene così un vino molto corposo e ricco di profumi. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox per 30-40 giorni. Affinamento in botti di rovere per 36 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 6/12 mesi.

Caratteristiche: vino dall'inconfondibile sapore intenso e secco, dal colore rosso granato e dai profumi decisi.

Gradazione: 15% Vol.

Servizio: lasciar decantare per almeno un'ora e servire ad una temperatura di 18°.

Fomato: Borgognotta da 0.75 l. e da 1,50 l.