



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Amarone della Valpolicella

Denominazione: Amarone della Valpolicella DOCG

Vitigni: Corvine, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno: Calcareo e molto drenante

Vinificazione: Selezione manuale dei migliori grappoli e successivo appassimento per circa 100 giorni, con calo ponderale del 40% circa. Successiva pigiatura e lunga fermentazione con macerazione

Affinamento: Legno

Colore: Rosso rubino dai riflessi porpora

Profumo: Profumi di ciliegia e marasca matura integrato a gradevoli e avvolgenti sensazioni di spezie e vaniglia

Sapore: Vellutato e speziato, di corpo e lunga persistenza

Grado alcolico: 15% vol

Temperatura di servizio: 20°C | 68 °F

Abbinamenti: Indicato con secondi piatti robusti a base di carni rosse come brasati e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati. Può anche essere gustato da solo alla fine di una cena

Descrizione:

Dall'amore e la conoscenza della terra nasce questo vino, un Amarone straordinario dalla struttura elegante, tra le prestigiose colline della Valpolicella. Dal colore rosso granato con riflessi porpora, con grande complessità già dall'olfatto, con profumi di ciliegia e marasca matura integrato a gradevoli e avvolgenti sensazioni di spezie e vaniglia. Al palato si presenta vellutato e speziato, con sentori di prugna secca, molto persistente e di grande corposità. Si abbina a importanti arrosti, brasati e alla selvaggina. Ottimo compagno di amicali conversazioni. Vino da lungo invecchiamento va servito, dopo adeguata ossigenazione, di minimo 30 min a 20° C in ampi bicchieri.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

