



"Arele" Rosso Tre Venezie IGT

Le "Arele" sono i tradizionali graticci di legno, dove le uve dell'Amarone appassivano, prima della pigiatura. Da questa tradizione nasce questo Veronese IGT rosso, frutto di un lieve appassimento delle Uve tardizionali della Valpolicella con l'aggiunta di un vitigno internazionale, prima della pigiatura.

Rosso rubino pieno. Il bouquet di frutti rossi e spezie viene richiamato elegantemente dal palato corposo ed intenso. 12 mesi in botti di Rovere di Slavonia per l'affinamento.

Indicazioni:

"Agile e Flessibile" Vino Perfetto a "Tuttopasto". Da Provare Anche d'Estate a temperatura da Cantina 15 - 16 °C

Abbinamenti:

Vino di Pronto Beva, dall'Aperitivo a Primi Piatti e perchè no, Secondi Piatti Semplici e formaggi freschi.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Uvaggio:	Corvina, Rondinella, Oseleta, Merlot
Nazione:	Italia
Regione:	Veneto
Denominazione:	Rosso Tre Venezie IGT
Formato:	75 cl
Consumo:	Fino a 5 anni
Temperatura di servizio:	18 °C
Premi e riconoscimenti:	2012 Wine Spectator 88 p.; 2012 Wine Enthusiast 87 p.; 2012 Espresso 15/20 p.; 2011 Wine Spectator 89 punti; 2010 Wine Enthusiast 87 p.