



"Ca' Florian" Amarone della Valpolicella
Classico Riserva DOCG

Colore rosso rubino di ottima intensità, riflessi granata. Profumi numerosi e complessi, sentori di frutta rossa di buona concentrazione, su tutti, ciliegia, mora e prugna finale speziato di liquerizia e cacao amaro. Morbido, ampio ma austero, tannini setosi, levigati dal tempo sostenuti dalla freschezza ancora presente, ottima persistenza. Raccolta e selezione manuale delle uve, in cantina avviene poi una seconda cernita delle uve più integre che vengono messe ad appassire nel fruttajo per 100 giorni sui tradizionali graticci, detti "Arele." Verso gennaio, a seconda delle annate, l'uva viene pigiata e messa a fermentare in tini di rovere. La fermentazione che usa solo lieviti indigeni, dura circa 30 giorni. Affinamento di 4 anni circa, con il primo anno in barriques e i successivi in botti di rovere di Slavonia da 35 hl, poi bottiglia per almeno un anno.

Abbinamenti:

Vino da meditazione, per eccellenza, accompagna piatti importanti di selvaggina, carni rosse e selezioni di formaggi stagionati.



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Corvina 75%, Corvinone 20%, Rondinella 5%
Nazione:	Italia
Regione:	Veneto
Denominazione:	Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento: oltre 20 anni.
Temperatura di servizio:	16° C nel calice.
Premi e riconoscimenti:	Tre Bicchieri Gambero Rosso 2021.