



**Amarone della Valpolicella Valpantena
DOCG**

Rosso rubino intenso, tendente al granato, denso e profondo. Profumi di ciliegia matura, note di marasca sotto spirito, spezia, di pepe nero, cannella e liquirizia. Palato pieno, vellutato, con un tannino morbido, buona acidità che garantisce agilità di beva e longevità.

Indicazioni:

2 anni in tonneaux, 1 anno in botte di Slavonia e 1 anno in bottiglia.

Abbinamenti:

Selvaggina, formaggi stagionati, primi piatti a base di carne o con tartufo nero.



**DETTAGLI
PRODOTTO:**

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Corvina, Corvinone, Rondinella.
Nazione:	Italia
Regione:	Veneto
Denominazione:	Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale d' invecchiamento 10 / 15 anni.
Temperatura di servizio:	16° C nel calice.