



# Amarone della Valpolicella Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

## Note degustative

Vino rosso dal colore rubino intenso, tendente al granato. Conosciuto per la sua struttura corposa ed i profumi intensi di frutta matura, amarena, tabacco e spezie.

Perfetto abbinato a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Consigliato anche abbinato al cioccolato fondente.

## Note tecniche

Zona di produzione: Valpolicella Classica

Uve: 75% Corvina - Corvinone and 25% Rondinella

Vendemmia: esclusivamente fatta a mano a fine Settembre - appassimento delle uve per 120 giorni

Maturazione e affinamento: 48 mesi in barrique di rovere francese. 6 mesi in serbatoio di cemento (41-50 hl). Affinamento in bottiglia per due mesi.

Alcol: 15,5%

Decanter: 2 ore prima del servizio

Temperatura di servizio: 16-18 gradi

## Cosa dicono del vino

Amarone 2014 - Luca Maroni 92