

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA

Il nostro Amarone della Valpolicella Classico Riserva è risultato di un delicato equilibrio tra innovazione e tradizione, morbidezza e potenza, pienezza e complessità.

L'accurata selezione delle migliori uve nel settantenne vigneto in collina e l'appassimento sulle tradizionali "arele" ci portano ad ottenere un vino estremamente ricco di aromi e struttura, al quale solo un affinamento di circa 6 anni in botti di rovere può donare equilibrio.

Il colore rosso rubino intenso, l'esplosione di profumi sono solo un presagio alla magia che porta al palato. Il sentore amabile esalta la ricchezza di struttura e potenza di questo vino che rimane estremamente persistente ad allietare le papille gustative. Pensato come vino di piacere, si abbina molto bene a formaggi stagionati, figurando altrettanto bene con selvaggine.

La conservazione può essere anche di 30 anni in luogo fresco (15°C), umido (75%) ed al riparo dalla luce. Si consiglia di aprire almeno due ore prima del servizio a 15°C.



Vitigno:

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Negrara, Dindarella, Oseleta, Pelara, Croatina

Vigneto:

Pergola Veronese di collina a 250m s.l.m. con terreno argilloso calcareo

Disciplinare di Produzione:

Amarone della Valpolicella DOCG

Affinamento:

Botti in rovere 72 mesi

Colore:

Rosso Rubino Intenso

Profumo:

Marmellata di ciliegie, prugne, cacao, tabacco, ciliegie sotto spirito

Sapore:

Potente, imperioso

Grado alcolico:

16%

Capacità:

750 ml
1500 ml

Abbinamenti:

Selvaggina, formaggi stagionati



Azienda Agricola Mizzon

Via Quar, 23
37029 San Pietro in Cariano
Verona - Italy

+39 045 772 5705
info@cantinamizzon.com
www.cantinamizzon.com

cantinamizzon
mizzon_winery
CantinaMizzon

Questa cantina
è membro di:

