



AMAREGI



Amaregi

AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
D.O.C.G.
RISERVA

Denominazione: Amarone della Valpolicella Docg Riserva

Uve: prevalenza di Corvina e Rondinella

Vinificazione e Affinamento: Dopo una selezione accurata delle uve, le stesse vengono trasferite in piccole cassette dentro cui trascorreranno il periodo di appassimento di circa 3-4 mesi in ambiente asciutto e ben ventilato. Inizia poi il processo di fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata che dura quasi 30 giorni. Il vino viene poi affinato per 4 anni in grandi botti di rovere secondo il disciplinare Riserva.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo: intenso e gradevole con note fruttate di ribes nero e mirtilli seguite da sentori balsamici e profumi di spezie

Sapore: pieno, armonico e vellutato caratterizzato da note di frutta sciropata. Finale lungo e persistente

Abbinamenti gastronomici: oltre ad essere un ottimo vino "da meditazione", è ideale con piatti importanti di carni rosse, bbq, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16°-18°C

Gradazione alcolica: 16% vol.

Formato: 750 ml