

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Un Vino Importante questo Amarone, dal forte profumo con note di frutta appassita e spezie dal sapore rotondo. E' ottenuto con uve Corvina, Corvinone, Rondinella appassite in ambienti arieggiati e invecchiato per due anni nelle botti di rovere. E' un grande vino, frutto della pigiatura di uve poste a riposo nei fruttai per almeno quattro mesi. Passito Rosso di grande struttura e corposità, nasce da una macerazione a freddo per un determinato lasso di tempo per poi esplodere in una fermentazione copiosa mantenendo una temperatura controllata di 24°C. Viene affinato per tre anni in botte.

An Important wine this Amarone, a strong scent with notes of dried fruit and spices with a round taste. It 'made with grapes Corvina, Corvinone Rondinella dried in ventilated rooms and aged for two years in oak barrels. It 'a great wine, fruit of the pressing of grapes laid to rest in the fruit drying rooms for at least four months. Red sweet wine of great structure and body, comes from a cold maceration for a certain period of time and then explode in a fermentation copious maintaining a controlled temperature of 24 ° C. It is aged for three years in cask.

一款非常重要的红酒Amarone,有着贵腐干果和香料的强烈香氛,口感圆润。它是由科威娜,科维诺尼,龙地内拉葡萄在通风的房间里晾干后酿制,并在橡木桶里陈制两年制成的。这是一款高档红酒,压制的所用的葡萄果实要在葡萄晾干干燥房里醒至少四个月。贵腐红葡萄的酒体结构极好,这也来自特定时间的冷浸渍,之后在24摄氏度控温下进行发酵,在木桶里陈放三年。

Grape varieties: Corvina, Corvinone, Rondinella

Eyes: intense ruby red with garnet

Nose: Perfume strong and round with notes of fruit and spice

In the mouth: Round reminiscent of cherry and plum

Accompaniments: savory dishes

Serving temperature: 20-22 ° C, it is recommended to decant for at least an hour in decanter

Content 750 ml

Alcohol 14.5 - 17%

Area of production: Valpolicella, Quinto, Montorio

