
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



DESCRIZIONE

Dalle uve migliori di ogni vendemmia, messe ad appassire sui graticci e pigiate a gennaio, nasce l'Amarone della Valpolicella Classico.

AFFINAMENTO

Con almeno due anni di invecchiamento e successivo affinamento in bottiglia, si gusta un vino color rosso rubino dai profumi intensi di ciliegie e marasche sotto spirito, dal corpo robusto e gusto particolarmente equilibrato.

ABBINAMENTI

Vino che migliora nel tempo, ben si sposa con brasati, secondi piatti succulenti e formaggi stagionati. Ottimo vino da meditazione. Per esaltarne i profumi e le caratteristiche organolettiche si consiglia di stapparlo con un certo anticipo e di servirlo a temperatura di cantina (18°).