



Amarone della Valpolicella Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

DESCRIZIONE SENSORIALE

Vino rosso pieno.

Questo prodotto riflette le abilità della Cantine Primavera di trovare il giusto equilibrio tra tradizione e tecnologia.

Il vino è ben bilanciato con la giusta morbidezza ed eleganza e ha una struttura intensa. Ha un colore rosso intenso con particolari qualità, esaltate dall'invecchiamento in botti di rovere.

UVE

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

PROVENIENZA

Valpolicella Classica

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 °C



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano e poi fatte appassire nel fruttaiolo della tenuta. Vengono successivamente pressate, dopo l'appassimento. Infine il vino subisce un processo di affinamento.

L'Amarone della Valpolicella D.O.C.G., è un vino rosso ottenuto dall'appassimento di uve selezionate, raccolte a mano e pressate al momento indicato dal Consorzio di Tutela.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina perfettamente a carni rosse alla griglia, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

È considerato tra i più prestigiosi vini da arrosto nel panorama nazionale e internazionale.

Si consiglia una temperatura di servizio di 18-20° C e di stapparlo almeno un'ora prima del consumo.

GRADAZIONE

15% Vol

BOTTIGLIA

0,75L