



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

I migliori grappoli selezionati in collina di CORVINA, CORVINONE e RONDINELLA vengono riposti in piccole cassette e destinati all'appassimento in fruttai per 3-4 mesi. Durante questo lungo riposo le uve perdono circa il 40% del loro peso iniziale con una conseguente concentrazione delle sostanze contenute al loro interno. Dopo la fermentazione, a temperatura controllata, di circa 1 mese si lascia maturare il vino in piccole botti di rovere per 26 mesi. Il colore è rosso intenso con sfumature granate. Profumo è caldo ed incredibilmente complesso con gli aromi tipici della Valpolicella dove prevale la ciliegia, frutta appassita, marmellata e spezie. E' un vino di spessore, morbido, di grande struttura.

The best selected grapes from the Hills of CORVINA, CORVINONE and RONDINELLA are placed in small boxes which are then left to dry for 3-4 months. During this time the grapes will lose about 40% of their initial weight which subsequently leaves a concentrated substance. After fermentation at a controlled temperature it is then left to mature in small oak barrels for 26 months. The colour is ruby red with garnet hues. The scent is warm and incredibly complex with aromas of Valpolicella, cherry, dried fruit, jam and spices. It is a wine of depth, softness and well structured.

Im Hügelland werden die besten Trauben der Sorten CORVINA, CORVINONE und RONDINELLA ausgewählt und in kleinen Kisten 3-4 Monate lang im Traubenlager getrocknet. Während dieser langen Ruhezeit verlieren die Trauben rund 40% ihres anfänglichen Gewichts, und es kommt zu einer Konzentration ihrer Inhaltsstoffe. Nach der Gärung bei kontrollierter Temperatur, die rund einen Monat dauert, wird er 26 Monate lang in kleinen Eichenfässern gereift. Seine Farbe ist intensiv rot mit granatroten Reflexen. Sein Duft ist warm und extrem komplex, mit den typischen Valpolicella-Aromen, unter denen Kirschen, getrocknetes Obst, Marmelade und Gewürze vorherrschen. Ein starker, weicher Wein mit einer hervorragenden Struktur.



20° C

26 mesi

1 h.

16% Vol.

Amarone, il risultato di un lungo processo, vino molto strutturato con un equilibrio ed eleganza unica.

Amarone, the result of a long process, very structured wine with a unique elegance and balance.

Als Resultat des langen Verfahrens ist der Amarone sehr gut strukturiert, und zeichnet sich durch seine einzigartige Ausgewogenheit und Eleganz aus

