



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

Rosso porpora ottenuto da uve corvina e rondinella della Valpolicella, fatte appassire in granaio come da tradizione, con lenta fermentazione del mosto e successiva maturazione per bilanciare l'amabilità dovuta all'appassimento delle uve. Al naso ricorda l'amarena succosa, la frutta secca, l'uva sultanina e la liquirizia. Pieno, complesso, vellutato e persistente. Ideale con primi e secondi piatti di carne di grande struttura, formaggi piccanti e a pasta dura, ma anche perfetto vino da meditazione con i suoi 15,5 gradi.

Purple red obtained by Corvina and Rondinella grapes from Valpolicella, let dry in the drying loft as tradition wants, with slow must fermentation and latter aging to balance the sweetness given by the grapes drying. The aroma reminds sour cherry, dried fruits, raisins and licorice. Full bodied, complex, velvety and persistent. Ideal for main and second dishes with structured meat, spicy and hard cheeses, also, perfect wine for meditation.

CODICE ARTICOLO
Article code

S0079

DENOMINAZIONE
Appellation

AMARONE DELLA
VALPOLICELLA D.O.C.G.

VITIGNO
Grape

CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA
(UVE PASSITE)
Corvina, Rondinella, molinara (dried grapes)

ALCOL
Alcohol

15,5% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

ROSSO
Red

AFFINAMENTO
Aging




18 MESI IN BOTTI DI ROVERE
18 months in durmast barrels




FERMENTAZIONE
Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO
Oenologist

DONATO GIULIANI

 750 ml  6 bt/ct  80x120 eur-epal

 550 g  8,5 kg  80 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	CAPSULA	C/PVC 90	TAPPO	FORS1	FASCETTA	PAP 22	SEGUI LE INDICAZIONI DEL TUO COMUNE
	VETRO		PLASTICA		SUGHERO		CARTA	
RACCOLTA DIFFERENZIATA				ORGANICO				