



MARCHIO

VINO

Amarone della Valpolicella DOCG

DENOMINAZIONE

D.O.C.G.
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

REGIONE



UVA

Corvina, Rondinella, Molinara

COLORE



Rosso rubino scuro, tendente al granato quando invecchiato

GUSTO

Fermo

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

15%

RESIDUO
ZUCCHERINO

7 - 8 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Pieno e complesso aroma di confettura, uva passa e violetta, con sentori di spezie e tracce di sottobosco

SAPORE

Ricco, avvolgente, vigoroso, bilanciato, con un piacevole retrogusto amarognolo di mandorle

ABBINAMENTI

Eccellente con selvaggina, arrosti di carne rossa e con formaggi stagionati

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

18 - 20 °C

CURIOSITA'

Nelle prime due settimane di ottobre i migliori grappoli d'uva vengono raccolti manualmente e essiccati nei fruttai. Dopo 4 mesi il peso dell'uva è di circa il 50% in meno e dotata di un'alta concentrazione di zucchero, aromi e glicerina. A fine febbraio le uve secche vengono vinificate, con una macerazione di 3-4 settimane e una fermentazione controllata. La resa del vino è inferiore al 40%, con un tenore di alcool tra il 14 e il 15% in volume.



DETTAGLIO LOGISTICO

BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	10,3 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	95
BOTT/PALLET	570
PESO LORDO PALLET	1001 KG