



## Opere San Pietro Amarone

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

### DESCRIZIONE SENSORIALE

*Colore: rosso rubino intenso con riflessi amaranto.*

*Profumo: ricco e complesso, note di cacao, cioccolato, uva passa, prugna matura e ciliegia nera.*

*Sapore: Il profilo gustativo è di raffinato compattezza e armonia. Complesso, con note dominanti di uva passa, prugna e sentori di vaniglia. Evoluto e persistente.*

### UVE

Corvina Veronese 70%,  
Rondinella 25%, Corvinone 5%.

### PROVENIENZA

Vigneto Opere San Pietro.



### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Ultimato l'appassimento, avviene la pigiatura e successivamente la fermentazione alcolica, in contenitori di acciaio, a temperature costantemente controllate e per un periodo di circa un mese. Successivamente l'Amarone viene lasciato affinare per almeno due anni e mezzo in botti di rovere di Slavonia da 35 hl e 6 mesi in tonneau.

### ALCOL

15% by vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

E' un vino da servire nelle occasioni speciali, con i consueti piatti di selvaggina, carni rosse e di formaggi stagionati.

### BOTTIGLIA

750 ml

[www.villagirardi.it](http://www.villagirardi.it)