



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