



Amarone

DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

L'Amarone Classico è prodotto solo con uve di vitigni autoctoni, raccolte in vigneti di proprietà situati in alta collina, nel cuore della Valpolicella Classica.

DESCRIZIONE SENSORIALE

*Colore: rosso rubino intenso, con riflessi porpora.
Profumo: intenso e di grande finezza, con sentori di ciliegia matura e prugna.
Sapore: complesso e vellutato, al palato è pieno e corposo, con tipiche caratteristiche di uva appassita.*

UVE

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara, Oseleta.

PROVENIENZA

Vigneti in collina nella zona della Valpolicella Classica.

www.villagirardi.it



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Appassimento delle uve per 3 mesi nel fruttaio. 3 anni in botti di rovere di Slavonia da 35 hl.

ALCOL

15% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Selvaggina da piuma e da pelo, carni rosse a cottura lenta e grigliate, formaggi stagionati. Ottimo da meditazione.

BOTTIGLIA

375 ml
750 ml
1,5 lt
3 lt
5 lt
12 lt