



## 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](http://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