






AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA "Corno Marani"


Prodotto in edizione limitata con bottiglie numerate, è un amarone di grande struttura prodotto solo in annate eccellenti. Dal colore rosso rubino intenso, al naso presenta profumi di amarena, ciliegia e frutta rossa sotto spirito. Il gusto vellutato, pieno ed avvolgente è perfetto in accostamento a brasati di selvaggina, formaggi stagionati e cioccolato fondente.

 **Area di Produzione** Colline della zona est della Valpolicella.

 **Sistema di allevamento** Guyot.


 **Vitigni** Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta.
Raccolta manuale con selezione di grappoli.

 **Vinificazione**
in acciaio inox a temperatura controllata, senza la pressatura delle vinacce.

 **Affinamento** 24 mesi in tonneaux di rovere francese.

 **Colore** Rosso rubino intenso.


 **Profumo**
Profumi di amarena, ciliegia e frutta rossa sotto spirito.

 **Sapore**
Vino intenso, strutturato e vellutato. Sentori di confettura di frutti rossi, come la ciliegia e l'amarena.

 **Temperatura di servizio** 18/20 °C.

 **Tipologia di bicchiere** Gran Ballon.

 **Formato** 0,75L.

 **Suggerimenti**
Conservare in luogo fresco lontano dalla luce, preferibilmente bottiglia coricata. Si consiglia di stappare almeno due ore prima del servizio.

% Dati analitici
Grado alcolico: 15,5% vol - **Acidità Totale:** 6 g/L
Zuccheri Residui: 8 g/L - **Estratto secco:** 45 mg/L