

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "Le Bessole"

Grande personalità e carattere si esprimono in profumi speziati e nella colorazione rosso rubino intenso dai riflessi granati. Le caratteristiche organolettiche evolvono a ogni sorso, con profumi di frutta sotto spirito liquirizia e dal sapore morbido armonico. Perfetto per accompagnare carni grigliate, arrosti e formaggi stagionati.



## Area di Produzione

Colline di Moron Negrar, terreno marmoso calcareo silicio. Esposizione Nord Est Ovest.



## Sistema di allevamento

Pergola Veronese con appassimento lento in fruttai per 5 mesi.



## Vitigni

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Oseleta.



## Vinificazione

A caldo con temperatura controllata per 30/60gg.



## Affinamento

In barrique di rovere francese per 12 mesi, poi in acciaio fino all'imbottigliamento.



## Colore

Rosso rubino intenso, con riflessi granati.



## Profumo

Confettura di frutti rossi, spezie e tabacco.



## Sapore

Vino intenso, corposo, morbido e vellutato.



**Temperatura di servizio** 16/18 °C.



**Tipologia di bicchiere** Gran Ballon.



**Formato** 0,75L.



## Suggerimenti

Conservare in luogo fresco lontano dalla luce, preferibilmente bottiglia coricata.



## Dati analitici

**Grado alcolico:** 15,5% - **Acidità Totale:** 5.5 g/L  
**Zuccheri Residui:** 5 g/L - **Estratto secco:** 33 g/L