
















AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO "Le Viole"

Un Amarone che è espressione assoluta dell'equilibrio tra armonia e struttura. Un vino che stupisce per il colore granato intenso e gli aromi di confettura di ciliegie, di spezie come la vaniglia e il tabacco. Gusto vellutato e morbido. Lento appassimento in fruttai per 5 mesi. Ottimo abbinamento con formaggi stagionati e carni rosse.

-  **Area di Produzione** Colline di Moron di Negrar a 580m, nel cuore della Valpolicella Classica.
-  **Sistema di allevamento** Pergola Veronese, lento appassimento in fruttai per 5 mesi.
-  **Vitigni** Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella.
-  **Vinificazione**
A caldo con temperatura controllata per 30gg.
-  **Affinamento**
In barrique di rovere francese per 12 mesi.
-  **Colore** Rosso granato intenso.
-  **Profumo**
Aromi di confettura di frutti rossi, ciliegia e mora, spezie e tabacco.
-  **Sapore**
Vino intenso, corposo, morbido, dai tannini vellutati.
-  **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. Si consiglia di stappare almeno due ore prima della mescita.
-  **Dati analitici**
Grado alcolico: 15,5% - **Acidità Totale:** 5.5 g/L
Zuccheri Residui: 6 g/L - **Estratto secco:** 42 g/L