

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "Riserva Gino Cordin"

È un Amarone di grande struttura, ad alta concentrazione prodotto solo in edizione limitata con bottiglie numerate. AMARONE RISERVA è prodotto solo in annate eccellenti. Di un colore rubino rosso intenso, all'olfatto presenta profumi di amarena, frutta sotto spirito e spezie con sentori di vaniglia tabacco e liquirizia. Gusto vellutato pieno e avvolgente.



Area di Produzione

Colline di Moron Negrar terreno marmoso calcareo silicio. Esposizione est ovest.



Sistema di allevamento Pergola veronese e Guyot.



Vitigni Corvinoni, Corvina, Rondinella e Oseleta.



Vinificazione

Selezione manuale dei grappoli in vigneto, lento appassimento in fruttai per 5 mesi, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Le vinacce non vengono pressate, viene usato solo il cuore.



Affinamento

In barrique di rovere francese per 24 mesi, poi in acciaio fino all'imbottigliamento.



Colore Rosso rubino intenso, con riflessi granati.



Profumo

Bouquet intenso ed avvolgente, richiama sentori di chiodi di garofano, liquirizia e pepe nero.



Sapore

Grintoso e vellutato, ricorda la confettura di piccoli frutti rossi, con note vanigliate.



Temperatura di servizio 18/20 °C.



Tipologia di bicchiere Gran Ballon.



Formato 0,75L – 1,5L – 3L – 5L



Suggerimenti

Conservare in luogo fresco lontana da fonti di luce, preferibilmente bottiglia coricata.



Dati analitici

Grado alcolico: 15,5% - **Acidità Totale:** 6 g/L

Zuccheri Residui: 7 g/L - **Estratto secco:** 46 g/L