

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG  
RISERVA CAVE DI PRUN**



**TIPOLOGIA:**

Vino rosso secco

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Prun di Negrar (VR)

**TIPOLOGIA DI TERRENO:**

Vulcanico, calcareo e marnoso

**UVE:**

Corvina, Corvinone e Rondinella

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot

**VINIFICAZIONE:**

50% tonneau di rovere francese

50% acciaio

**ANALISI OLFATTIVA e GUSTATIVA:**

Ciliegia nera, prugna, cioccolato fondente e cacao

**ANALISI VISIVA:**

Rosso granato intenso

**DATI ANALITICI:**

**Alcool:** 16% vol

**Zuccheri residui:** 4 g/L

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

14-16°C

**FORMATI DISPONIBILI:**

750ml

1500ml

**PACKAGING:**

Confezioni da 1-2-6 bottiglie