

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



**TIPOLOGIA:**

Vino rosso secco

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Mezzane di Sotto e Tregnago (VR)

**TIPOLOGIA DI TERRENO:**

Vulcanico e calcareo

**UVE:**

Corvina, Corvinone e Rondinella

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Pergola

**VINIFICAZIONE:**

30% tonneau di rovere francese  
70% acciaio

**ANALISI OLFATTIVA e GUSTATIVA:**

Sentori di marasca, ciliegia prugna e spezie

**ANALISI VISIVA:**

Colore rosso rubino intenso

**DATI ANALITICI:**

**Alcool:** 16% vol

**Zuccheri residui:** 3.3 g/L

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

14-16°C

**FORMATI DISPONIBILI:**

750ml

**PACKAGING:**

Confezioni da 1-2-6 bottiglie