



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



PROVENIENZA

Colline adiacenti alla Valpantena, nella zona della Valpolicella a Nordest di Verona.

TERRENO

Terreno collinare calcareo - argilloso.

UVE

Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina.

VINIFICAZIONE

L'Amarone è un vino nobile, prodotto dai migliori grappoli delle colline del Valpolicella, raccolti a mano e posti ad appassire in appositi graticci di legno per 4-5 mesi. In seguito all'appassimento, l'uva aumenta la concentrazione zuccherina. A fine febbraio viene pigiata e messa a fermentare per circa 20-25 giorni. Dopo pressatura e decantazione, viene messo in barriques dove avviene la fermentazione malolattica. Trascorsi 18 mesi, viene messo in bottiglia ad affinare per altri 6 mesi.

CARATTERISTICHE

Vino rotondo e morbido, dall'abbondante estratto e dall'elevato grado alcolico, che conferiscono dolcezza seducente e vellutata. Il colore è rosso granato intenso, con profumi deliziosi di prugna, mandorla e cioccolato, con leggere note di vaniglia. Vino di ottima struttura, armonico e persistente.

ABBINAMENTO

Vino corposo che accompagna bene i secondi piatti tradizionali della cucina veronese ma non solo, ottimo in generale con i secondi importanti a base di carni rosse o selvaggina, con il Parmigiano Reggiano ed i formaggi stagionati.

Vino da meditazione, da provare anche con il cioccolato.
Servire a 18 °C.

FORMATO 0,75 l.

GRADAZIONE ALCOLICA 15% vol.

Azienda Agricola **CECILIA BERETTA**

Strada della Giara 10 - Verona — tel.045843211 - fax 0458432211
info@ceciliaberetta.it - www.ceciliaberetta.it