

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO RISERVA BURE ALTO

Questo nobile vino di colore rosso rubino intenso con note di frutta matura; more e mirtilli, spezie e una nota di cacao armoniosamente integrati in tannini forti ma vellutati.



Vigneto:	Collina Bure Alto
Vitigni:	80% Corvina, 10% Corvinon, 10% Rondinella
Vinificazione:	le uve selezionate ed appassite su graticci vengono pigiate nel mese di febbraio dell'anno successivo. La fermentazione avviene lentamente durante l'inverno a basse temperature per consentire la conservazione di tutti i profumi e gli aromi contenuti nelle uve.
Maturazione:	almeno 48 mesi di invecchiamento in tonneaux site nelle nostre cantine. Infine serve un affinamento in bottiglia di diversi mesi. Questo vino si conserva ottimamente per 10/20 anni.
Gradazione:	16,5% vol.
Temperatura servizio:	20°C
Abbinamenti:	è adatto a piatti di selvaggina, arrosti e formaggi ben stagionati.