



Un lago, il suo Vino.



**AMARONE DELLA
VALPOLICELLA
CLASSICO DOC**

Provenienza:

zona collinare classica, con vigneti esposti a sud.

Vitigno:

corvina 70%, rondinella 20%, cabernet sauvignon 10%

Vinificazione:

raccolta in plateau; appassimento per almeno 4 mesi; macerazione e fermentazione per 20 giorni a temperatura di 23°C.

Affinamento:

in barriques e botti di rovere per 18 mesi.

Gradazione alcolica:

15% vol.

Caratteristiche organolettiche:

colore rosso rubino intenso; profumi di frutti di bosco e confettura; sapore ricco, armonico ed equilibrato.

Temperatura di servizio:

18° - 20° C.

Si accompagna a:

è ottimo con arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati.



CANTINA CAORSA