

---

# AMARONE

## VENETO

Denominazione Origine Controllata Garantita

*O*ttenuto da uve Corvina, Rondinella, Molinara coltivate, ed attentamente fatte appassire, nella zona di produzione dell'Amarone

Vino di grande struttura, complesso, vellutato ed elegante. Di colore rosso rubino intenso.

*B*ouquet caldo, speziato con aroma di frutta appassita.

*T*radizionalmente viene abbinato con piatti a base di selvaggina, carni alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.

*S*ervire a 18° C. (si consiglia la stappatura, un'ora circa, prima di degustarlo)



---

# MONTEVERDI®

---