

AMARONE DELLA VALPOLICELLA



DOCG



Linea Gemma

UVE	Ottenuto da uve Corvina, Rondinella, Molinara coltivate, ed attentamente fatte appassire, nella zona di produzione dell'Amarone.
ZONA DI PRODUZIONE	Cazzano di Tramigna - provincia di Verona
CONTENUTO ALCOLICO	15 %
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire a 18° C. (si consiglia la stappatura, un'ora circa, prima di degustarlo)
BICCHIERE CONSIGLIATO	Ampio per vini strutturati, baloon
CONTENUTO BOTTIGLIA	Lt. 0,75
BOTTIGLIE X CARTONE	6
CARTONI X STRATI:	19
STRATI X BANCALE	5
VISTA / GUSTO	Vino di grande struttura, complesso, vellutato ed elegante. Di colore rosso rubino intenso. Bouquet caldo, speziato con aroma di frutta appassita.
ABBINAMENTO	Tradizionalmente abbinato con piatti a base di selvaggina, carni alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.