

BENAZZOLI

Amarone

DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG



Amarone veste un vellutato colore rosso granato intenso. Avvolge l'olfatto con suadenti sensazioni di ciliegia in confettura, more caramellate, ed un pot-pourri di petali di rosa rossa e di viola essiccata. Ricordi balsamici di resina, di muschio e speziati di chiodi di garofano, cannella e anice stellato completano il bouquet. Al palato è caldo e potente al primo impatto, ma subito la sensazione alcolica è equilibrata da una freschezza succosa e da una bella sapidità, che, affiancate da un tannino ben presente, donano al sorso vigore ed energia. Squisiti ricordi di piccoli frutti rossi e scuri sotto spirito allietano il lungo finale.

Abbinamenti:

Amarone è un vino di gran corpo che riesce a sostenere senza fatica piatti molto elaborati e sugosi, come uno stracotto, un brasato o un tagliere di formaggi stagionato a lungo. Appagante l'abbinamento con una tavoletta di cioccolato fondente.

Zona di produzione: vigneti di Sant'Ambrogio di

Valpolicella – frazione Monte

Suolo: terreni collinari calcarei argillosi

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Raccolta: manuale in cassette con accurata selezione dei grappoli migliori

Vinificazione: appassimento delle uve per 3 mesi in fruttaio.

Successiva pigiatura e lenta fermentazione e macerazione in serbatoi di acciaio per 20-30 giorni

Affinamento: 3 anni in botti di rovere

Consumo: vino che si presta ad un lungo invecchiamento, da bersi alla temperatura di servizio di 18-20°C.

Si consiglia di stappare la bottiglia un'ora prima della degustazione