

BENAZZOLI

Amarone

della Valpolicella Classico DOCG

Il nostro **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:

Il nostro 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 stagionati a lungo. Appagante l'abbinamento con una tavoletta di cioccolata fonde.

Consumo: da bersi alla temperatura di 18-20°C

Zona di produzione: vigneti di Sant'Ambrogio di Valpolicella - Frazione Monte

Suolo: terreni collinari calcarei argillosi ad un'altitudine di 495 m

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 botte di rovere

Our **Amarone** has an intense, velvety garnet red colour. It fills your nostrils with mellow sensations of cherry preserve, caramelized blackberries and a potpourri of rose petals and dried violets. Balsamic hints of resin and musk, and spicy ones of cloves, cinnamon and star anise complete the bouquet. At first it is powerful and warming on the palate, but the sensation of high alcohol is immediately counterbalanced by a juicy freshness and nice tanginess which, alongside quite evident tannins, give the taste vigour and energy. Delicious hints of cherries and berries preserved in alcohol make the long finish particularly pleasing.

Serving suggestions:

Our Amarone is a very rich, full-bodied wine that can stand up without any difficulty to very elaborate and richly sauced dishes, like stewed or braised meats, or a selection of very mature cheeses. Drinking it with a bar of dark chocolate is surprisingly satisfying.

Serving temperature: Best served at a temperature of 18-20°C

Vineyard location: Monte di Sant'Ambrogio, in the heart of the classical area of Valpolicella

Soil: chalky-clay soil at about 495 m above the sea level

Grape varieties: Corvina, Corvinone, Rondinella and Molinara

Grape harvest: hand picked in small crates with selection of the best grapes

Vinification: Grapes are dried in fruit drying lofts for 3 months. Slow fermentation and maceration in stainless steel tanks for 20-30 days

Ageing: 3 years in oak barrel

