



CORPUS AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.



| | |
|----------------------------|---|
| Vitigni | Corvina - Rondinella - Molinara |
| Provenienza uve | Zona Classica |
| Altitudine vigneti | 250/300 metri slm |
| Affinamento | In barriques di rovere provenienti dal massiccio centrale francese. I tempi di permanenza in barriques sono variabili in base alle vendemmie. |
| Gradazione alcolica | 16% vol. |

NOTE DI DEGUSTAZIONE

| | |
|-------------------------|---|
| Esame olfattivo | Sfarzoso e traboccante colpisce per la ricchezza e le sfaccettature infinite del suo bouquet. Trionfo di amarene e di ciliegie sotto spirito si alternano con eleganza e sapiente maestria. L'ampiezza dei sentori è magistrale dettata dal lungo appassimento. Bilanciata la nota balsamica grazie al paziente affinamento in bottiglia. Solo le migliori vendemmie vengono selezionate per regalare questo nettare che non teme il trascorrere del tempo. |
| Esame gustativo: | Colpisce per la struttura possente quasi masticabile questo Amarone di vecchia e autentica scuola. Puro, leale e franco rievoca emozioni e ricordi veri di uno stile e di un'icona intramontabile. |
| Abbinamenti | A fine tavola, con ricercati formaggi stagionati, con cioccolato fondente. |
| Servizio | Servire a 18°C in un tulipano di cristallo ampio |