



RINALDIMAIOR AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



Vitigni	Corvina - Rondinella - Molinara
Provenienza uve	Valpolicella
Altitudine vigneti	250/300 metri s.l.m.
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	Lussuoso e maestoso con prorompenti ricordi di ciliege nere, di amarene e di confettura di prugne. Accattivanti note si susseguono al naso: gianduia, foglia di tabacco biondo e di incenso.
Esame gustativo	Colpisce la struttura vibrante e lussuosa. Il lungo appassimento dona grande concentrazione bilanciata dalla spinta sapida e fresca che rende il sorso di una lunghezza indimenticabile. Avvolgente Amarone che non finisce mai di stupire.
Abbinamenti	Formaggi stagionati, menu a base di carni rosse, selvaggina.
Servizio	Servire a 18°C in un tulipano di cristallo ampio.