

## Amarone della Valpolicella DOC "Torre del Falasco"



### **VITIGNI**

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

### **VINIFICAZIONE**

Dopo la raccolta, le uve subiscono un appassimento per almeno 4 mesi con un calo ponderale di almeno il 40%.  
Temperatura di fermentazione tra i 18°-22°C.  
Durata della macerazione: 20 giorni.  
Maturazione in barrique di rovere per almeno 18 mesi.  
Affinamento in bottiglia.

### **DATI ANALITICI**

Acidità totale: 5,60 g/l  
Grado alcolico: 15,40%

### **NOTE ORGANOLETTICHE**

Rosso rubino intenso con sfumature granate, profumi eleganti di prugna matura, con sentori di cioccolato. Notevole armonia al palato con tannini setosi, ben equilibrato, maturo.

### **GASTRONOMIA**

Si accompagna perfettamente ad arrostiti, caccagione e a formaggi stagionati.  
Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima della mescita.

Temperatura di servizio: **18-20°C**