

Amarone della Valpolicella DOCG "Alfabeto"



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 legno e affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con sfumature granate, caratterizzato da ricchi profumi fruttati e speziati; sapore secco, corpo generoso e vellutato.

GASTRONOMIA

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

Temperatura di servizio: **18-20°C**