

**AMARONE della VALPOLICELLA DOCG  
"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: 15,00%*

**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, cacciagione e a formaggi stagionati.  
Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima della mescita.  
Temperatura di servizio 18-20 °C.*

**AMARONE della VALPOLICELLA DOCG  
"TORRE DEL FALASCO"**

**GRAPE VARIETIES**

*Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella*

**VINIFICATION**

*Grapes are raisin-dried for at least 4 months after harvesting, losing at least 40% of their weight.  
Fermentation temperature between 18-22 °C.  
Maceration time: 20 days.  
Maturation for at least 18 months in oak barriques.  
Refinement in the bottle.*

**ANALYTIC DATA**

*Total acidity: 5.60 g/l  
Alcohol content: 15.00% vol.*

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

*Intense ruby red color with nuances of garnet, elegant aroma of ripe plum and hints of chocolate. Great harmony on the palate with silken tannins, harmonious, mature.*

**DINING COMBINATIONS**

*A perfect companion for roasts, game and ripe cheeses.  
Uncork the bottle at least one hour before serving.  
Serving temperature 18-20 °C.*

**AMARONE della VALPOLICELLA DOCG  
"TORRE DEL FALASCO"**

**REBSORTEN**

*Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella*

**KELTERUNG**

*Nach der Lese werden die Weintrauben mindestens vier Monate lang getrocknet, bei einem Gewichtsverlust von mindestens 40 Prozent. Gärtemperatur zwischen 18-22 °C.  
Dauer der Mazeration: 20 Tage.  
Mindestens 18 Monate Barrique-Reifung.  
Ausbau in der Flasche.*

**ANALYSEWERTE**

*Gesamtsäure: 5,60 g/l  
Alkoholgehalt: 15,00% Vol.*

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

*Intensives Rubinrot mit granatroten Nuancen, elegante Duftnoten reifer Pflaumen und Anklänge von Schokolade. Bemerkenswert harmonisch am Gaumen mit seidigen Tanninen, gute Ausgewogenheit und Reife.*

**SERVIERVORSCHLÄGE**

*Passt perfekt zu Braten, Wild und reifem Käse.  
Die Flasche mindestens eine Stunde vor dem Servieren öffnen.  
Serviertemperatur: 18-20 °C.*