



DANESE

Casa Vinicola

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

DESCRIZIONE: Colore rosso rubino molto intenso con riflessi viola. Bouquet ampio e complesso con intensi aromi di frutta rossa matura, marmellata di ribes, liquirizia, fiori appassiti e spezie. In bocca, risulta strutturato, morbido, vellutato, tannico e persistente.

ABBINAMENTI: Perfetto con grigliate di carne e formaggi stagionati e piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

DENOMINAZIONE: DOCG

REGIONE: Veneto

UVAGGIO: Corvina Veronese, Rondinella

VINIFICAZIONE: L'Amarone si ottiene da grappoli selezionati, appassiti per un periodo di 3-4 mesi in locali ben arieggiati e asciutti. L'essiccazione favorisce la straordinaria concentrazione di zuccheri, tannini, estratti e glicerina. Tra gennaio e febbraio l'uva viene pigiata, poi messa a fermentare a contatto con le bucce per un periodo di circa 40 giorni in vasche d'acciaio a temperature controllate.

INVECCHIAMENTO: : 3 anni in grandi botti di rovere di Slavonia da 20–50 hl

ALCOOL: 15,5%

ACIDITÀ: 6 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 5. gr/l

Il termine "Classico" su un'etichetta si riferisce al vecchio, storico, nucleo originario di una regione, spesso con una storia che risale ai tempi dei romani. È in questi vigneti storici che spesso i migliori vini di una regione si producono.



CANTINA DANESE s.r.l.

via Moschina, 31 - 37030 - RONCÁ - VR- ITALY TEL. +39 045 7460060 - FAX +39 045 7460928
www.cantinadanese.com E-mail: info@cantinadanese.com