

Amarone della Valpolicella



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Veneto
APELACJA	Amarone della Valp. DOCG
SZCZEP	Corvina, Molinara, Rondinella
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	15,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Intensywny rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. W owocowym bukietcie dominują śliwki, wiśnie, wanilia i cynamon.

Smak:

Na podniebieniu pełne i odważne, świetnie zrównoważone. Aksamitne miękkie taniny w długim wykończeniu.

Potrawy:

Gulasz z dziką, sery twarde starzone

Firma winiarska rodziny Cottini to dwie wspaniałe posiadłości leżące w samym sercu Valpolicella na wzgórzach charakteryzujących się najlepszymi warunkami do produkcji win wysokiej jakości. Powierzchnia upraw to 73 hektary. Pierwsza posiadłość **Monte Zovo** leży na zboczach Monte Baldo na wysokości 300 m n.p.m. blisko jeziora Garda w strefie Bardolin o DOC gdzie hoduje się winogrona do produkcji linii Ca Linverno. Drugi majątek o nazwie Palazzo Maffei leży na wysokości 400m n.p.m. tworząc idealne warunki do hodowli winogron przeznaczonych do produkcji Amarone, Recioto, Valpolicella i Ripasso. Obecny właściciel Diego Cottini w celu osiągnięcia prestiżowego produktu końcowego osobiście nadzoruje produkcję. Winnica stosuje najnowocześniejsze technologie, które w połączeniu z doświadczeniem i pasją Diego doprowadziły do najwyższej jakości produktów.