





## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

L'*Amarone* è un vino nobile prodotto esclusivamente in *Valpolicella*, in provincia di Verona.

I migliori grappoli raccolti a mano e disposti in cassette sono messi ad appassire in fruttai per 3-4 mesi: il lungo periodo di appassimento ne aumenta la concentrazione zuccherina del 25-30% e sviluppa nuovi aromi.

A fine gennaio, dopo la pigiatura e la fermentazione, di circa 25-30 giorni, il prodotto viene trasferito in acciaio. Terminata anche la fermentazione malolattica matura in barrique per 24-36 mesi prima dell'affinamento in bottiglia.

L'*Amarone* si produce soltanto nelle migliori annate con una particolare selezione di uve autoctone:  
*Corvina, Corvinone e Rondinella.*

### **Classificazione:**

Vino rosso secco

### **Dati analitici:**

Alcool svolto 15,50% Vol , Acidità 5.90 g/l

### **Uvaggio:**

40% Corvina, 25% Corvinone,  
30% Rondinella, 5% altre varietà

**Consumo:** Se ben conservato alla temperatura costante di 14-15° C, coricato e in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 15-18 anni.

### **Caratteristiche Organolettiche:**

L'*Amarone* "Il Cassetto" è di colore granato intenso e si presenta consistente e vigoroso, corposo e con profumi nitidi e freschi. Un vino di grande struttura con tannini morbidi e vellutati, lunga persistenza al palato e retrogusto di cioccolato e vaniglia.

### **Metodo di servizio:**

Servire a temperature di 18-19°C in bicchieri ampi e avendo cura di aprire la bottiglia almeno due ore prima.

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo con carni rosse brasate, piatti a base di selvaggina, carne alla brace o formaggi stagionati , consigliato anche a fine pasto, da conversazione.