

Amarone della Valpolicella DOCG



TIPO ROSSO
CAT. OMOLOGA D.O.C.G
ANNATA 2010

PRODUZIONE

REGIONE Veneto.

ZONA D'ORIGINE Cellere d'Illasi (provincia di Verona).

RESA 40 q.li / Ha

ZONA TIPICA Valpolicella.

VITIGNI Corvina 40%, Corvinone 50%, Rondinella 5% e Croatina 5%

VINIFICAZIONE selezione dei grappoli, vendemmia manuale in plateau, appassimento tradizionale per 3 mesi circa, invecchiamento in barrique di rovere per 30 mesi circa, affinamento in bottiglia di almeno un anno. Tanta passione e nessuna fretta, per ottenere il massimo.

BOTTIGLIE PRODOTTE

da 0,75 lt : 880 bottiglie

MAGNUM da 1,5 lt : 9

JEROBOAM da 3 LT : 2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE rosso rubino.

GRADAZIONE ALCOLICA 17°

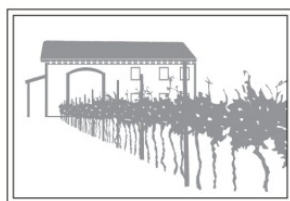
ESTRATTO SECCO 45

AROMI vino che ricorda la frutta rossa matura che invade la bocca e lascia un sapore piano e intenso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

brasati, arrostiti, selvaggina, formaggi piccanti e stagionati



Corte Canella

di Venturini Francesco, Verona e Castagnedi Adriana Maria
via Canella, 14 - 37031 Cellere di Illasi - Verona

cell. 340 38 400 25 - fax 045 78 34 869 - info@cortecanella.it - www.cortecanella.it