



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Le uve vengono vendemmiate manualmente e riposte in plateau per l'appassimento naturale. Raggiunto il giusto grado di disidratazione, le uve vengono pigiate e fatte fermentare in vasche di cemento per circa 20 giorni. Successivamente viene trasferito in botti da 300-500-750 litri in rovere di Slavonia per l'affinamento che dura circa 3 anni.

In questo vino escono fuori i profumi tipici della Valpolicella esaltati dal tradizionale metodo di appassimento naturale delle uve.

Le note di ciliegia e marasca sono accompagnate da una speziatura delicata conferita dai legni grandi di Slavonia. Il risultato è un vino importante pur mantenendo una buona bevibilità, che lo rende adatto a primi piatti complessi e carni rosse.



AMARONE
DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

 KYRENIA
Coltura Grappa

Zona di produzione:
Valpolicella (Verona)

Uvaggio:
45% Corvina, 30% Corvinone,
20% Rondinella, 5% Oseleta

Valori analitici:
Alcol 15%
Estratto secco 31 gr/lit
Acidità totale 6 gr/lit
Ph 3,40