



## AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA RISERVA DOCG

Caterina Zardini | Marano di Valpolicella



Origine	Veneto   Italie
Producteur	Caterina Zardini-Marano di Valpolicella (Cantina G.Campagnola)
Cépage	Corvina   Corvinone Veronese, Rondinella
Vinification	Fermentation à température contrôlée. Élevage en barriques françaises neuves d'Allier (toastées à point) pendant 18 mois.
Couleur	Rouge grenat avec des reflets violets
Dégustation	Parfum intense et épicé de cerises et de prunes mûres, de baies des bois, de raisins secs, de vanille et d'un soupçon d'amandes amères. Puissant mais élégant. Fondant, velouté et très complexe avec des notes nobles de bois et de pain grillé.
Caractère	Puissant en bouche, corsé, dense avec une énorme structure. Velouté et chaud. Arômes agréables de grillé. Séduit par son élégance et sa longueur.
Convient avec	Viandes grillées et braisées, gibier, agneau, plats de pâtes savoureux et fromages affinés.
Température de service	18° - 20°C
Garde	10 -15 ans