



Azienda Agricola DAL FORNO ROMANO
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
Amarone della Valpolicella DOC

Zona di Produzione: Località Lodoletta, Cellore di Illasi (VR)

Suolo: origine alluvionale; ghiaia, limo e argilla

Uvaggio: Corvina 60% – Rondinella 20% - Croatina 10% - Oseleta 10%

Gr. Alcolico: 16.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta delle uve a mano e cernita manuale. I grappoli vengono lasciati appassire fino alla pigiatura di metà dicembre. Fermentazione e successivo invecchiamento in barrique nuove.

Affinamento: 36 mesi in barrique nuove, due anni di riposo in bottiglia

Note di Degustazione

Vista: rosso rubino intenso e impenetrabile

Olfatto seducente. Note di frutta nera surmatura, richiami alla moka, cioccolato fondente, pepe, rovere

Gusto: corpo generoso, tannini vellutati e lisci, chiusura superba e affascinante

Consigli: temperatura di servizio 18°-20° C

Abbinamento: vino molto importante, da bere da solo in meditazione



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it