



Azienda Agricola MARION
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
Amarone della Valpolicella DOCG

Zona di Produzione: area pedecollinare nella valle di Marcellise (VR)

Suolo: calcareo, con poca argilla e sasso

Uvaggio: Corvinone 45% - Corvina gentile 25% - Rondinella 20% - Croatina e altre varietà al 10%

Gr. Alcolico: 16% vol.

Metodo di Produzione: raccolta delle uve manuale. Le uve vengono poste su "arele" e plateaux in legno fino a metà dicembre, locali areati. Pigiatura in inox e fermentazione per circa 30/40 giorni con lieviti naturali. Rimontaggio

Affinamento: barili di rovere di Slavonia per circa 36 mesi

Note di Degustazione

Vista: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Olfatto: note di frutta rossa matura come ciliegia, amarena, prugna secca e frutti di bosco come mora e mirtillo

Gusto: buona struttura, morbido, ampio. Riconferma olfattiva, chiude con spezie come pepe nero, cannella, liquirizia

Consigli: temperatura di servizio 15°-18° C. Consigliata la decantazione

Abbinamento: piatti di carne rossa corposa, formaggi. Vino da meditazione a fine pasto, non accompagnato



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