



**Azienda Agricola DAVID STERZA**  
**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**  
*Amarone della Valpolicella Classico DCG*

Zona di Produzione: Fumane di Valpolicella (VR), zona collinare con esposizione sud-ovest

Suolo: cretaceo, argilloso-calcareo, ricco di scheletro

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Gr. Alcolico: 13.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta delle uve manuale.  
Surmaturazione naturale in fruttajo per circa 4 mesi, con calo delle uve. Pigiatura e diraspatura a Gennaio, Macerazione per 35 giorni con rimontaggi giornalieri

Affinamento: barrique per 24 mesi

*Note di Degustazione*

Vista: rosso rubino granato, impenetrabile

Olfatto: note fruttate, amarene e mirtili anche in confettura; note balsamiche di erbe aromatiche e profumi speziati derivati dall'affinamento. Cacao, caffè, cuoio

Gusto: denso, caldo, morbido. Elevata alcolicità ben bilanciata dai tannini morbidi. Lunga persistenza, sapidità molto fine

Consigli: aprire la bottiglia almeno un'ora prima per l'ossigenazione. Consigliata la decantazione. Temperatura di servizio 18°-20° C

Abbinamento: selvaggina, brasati, pastissada de caval; lasagne al forno, pasta al ragù. Formaggi stagionati e mostarde



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