



Azienda Agricola FERRAGÙ CARLO
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
Amarone della Valpolicella DOCG

Zona di Produzione: Cellore, frazione di Illasi (VR)

Suolo: medio impasto, con presenza di scheletro

Uvaggio: Corvina – Corvinone – Croatina – Oseleta - Rondinella

Gr. Alcolico: 17% vol.

Metodo di Produzione: raccolta delle uve a mano. Appassimento di 70-90 giorni, fermentazione a temperatura controllata con l'inoculo di lieviti selezionati

Affinamento: quarantotto mesi in barriques di rovere americano e francese, dodici mesi in bottiglia

Note di Degustazione

Vista: rosso rubino intenso

Olfatto: varietà di aromi, dominano piccoli frutti rossi. Fragranza di uva appassita

Gusto: confettura di frutti rossi con nota speziata. Morbido e persistente

Consigli: temperatura di servizio 15°-18° C

Abbinamento: Risotto all'Amarone; arrostiti, brasati, spezzatini, cacciagione; formaggi stagionati. Piatti ricchi in generale



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