



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG BERTANI

DENOMINAZIONE: AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

PROVENIENZA: VENETO

COLORE: rosso intenso, con sfumature

GRADAZIONE ALCOLICA: 15.5° %

VITIGNI PRINCIPALI: Corvina Veronese 80% e Rondinella 20%.

PROFUMO: Spiccano al naso le note tipiche di prugna, di ciliegia e di marasca alle quali segue una grande varietà di toni: di frutta secca, foglia di tè, liquirizia e spezie.

SAPORE: Al palato, sentori di frutta a bacca rossa, addolciti da morbide note di vaniglia, in perfetto equilibrio con acidità e note tanniche.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Si può abbinare a carni rosse, a cacciagione e a formaggi stagionati ma è anche un perfetto compagno alla fine del pasto e nella meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ALLERGENI: CONTIENE SOLFITI