



ANTICHE TERRE[®]
VENETE

www.anticheterrevenete.it



瓦坡里切拉·阿玛罗尼

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

分类. 干红葡萄酒，法定产区酒(D.O.C.G.)。

葡萄品种. 科维纳(CORVINA VERONESE)、科维诺尼(CORVINONE)、罗蒂内拉(RONDINELLA)。

生产过程. 阿玛罗尼(AMARONE)是一款典雅的葡萄酒，由最好的几串葡萄酿制而成，葡萄由手工采集并被放入盒中3至4个月以完成所谓的“枯藤法(APPASSIMENTO)”即葡萄萎凋或干燥过程。该工艺将糖含量从25%浓缩到30%，并使其他天然化学过程能够在干燥浆果内发生。然后，干葡萄变浓稠，须由果皮和果汁组成，并缓慢发酵约15至20天。然后将葡萄酒分离并置于不锈钢罐中，苹果乳酸发酵将在罐中完成。经过这个过程后，将葡萄酒放入小橡木桶中熟化24个月。

总酒精含量. 15%。

总酸度，酒石酸. 每升5.9克。

保质期. 如果在15°C左右的恒定温度下保存，避免光照，水平放置，葡萄酒将在8至12年内保存完好。

颜色. 深石榴红。

香气. 梅子和樱桃的辛辣味，带一点覆盆子气味。

味道. 柔软，天鹅绒般顺滑，酒体饱满，轻微芳香，回味绵长。

侍酒. 至少在侍酒前一小时进行醒酒，最好在大的、深的玻璃杯中进行侍酒。

食物搭配. 非常适合大多数红肉和烤肉、野味或质地坚硬的成熟奶酪。



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13