



Amarone della Valpolicella Riserva Del Fondatore

Classificazione

Vino Amarone Riserva D.O.C.G.

Regione

Valpolicella, Veneto, Italia

Uvaggio

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e altre varietà complementari.

Raccolta

Vendemmia manuale con selezione dei grappoli generalmente durante l'intero mese di Settembre con appassimento in fruttai per circa 90-120 giorni.

Vinificazione

Generalmente pigiate a partire dal mese di Dicembre fino a Febbraio. La fermentazione avviene a temperatura controllata di non oltre 22°C e può durare dai 14 ai 30 giorni con rimontaggi e delestage durante il processo.

Invecchiamento

Di una durata minima di 5 anni, in barriques (di primo o secondo passaggio), botti grandi o acciaio.

Contenuto Alcolico Totale

16 %

Colore

Granato profondo.

Aroma

Al naso presenta note balsamiche complesse, con ciliegia, mora e mandorle dolci.

Gusto

Gli aromi profondi della frutta sono perfettamente integrati con i caldi tannini di seta che conferiscono al vino una finitura ricca e persistente.

Temperatura di Servizio

Decantare per almeno un'ora prima di servire in calici larghi e profondi.

Abbinamenti

Eccellente con le carni rosse e grigliate, selvaggina e formaggi duri e stagionati.

Formato Bottiglia

0,750 L

www.anticheterrevenete.it



ANTICHE TERRE[®]
VENETE



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTRY OF AGRICULTURE,
FOOD SOVEREIGNTY
AND FORESTS

