



ANTICHE TERRE<sup>®</sup>  
VENETE



# Amarone della Valpolicella

## Classificazione

Vino Amarone della Valpolicella 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 2 anni, in barriques (di primo o secondo passaggio), botti grandi o acciaio.

## Contenuto Alcolico Totale

15 %

## Colore

Rosso rubino profondo dai riflessi granati.

## Aroma

Note di prugna, frutta disidratata, cannella e spezie tostate con sentori di frutta fresca come ciliegia e lampone.

## Gusto

Corpo pieno, morbido e vellutato dal retrogusto aromatico.

## 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

0,375 L - 0,750 L - 1,5 L - 3 L

[www.anticheterrevenete.it](http://www.anticheterrevenete.it)



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



MINISTRY OF AGRICULTURE,  
FOOD SOVEREIGNTY  
AND FORESTS

