



L'Amarone Classico nasce dall'appassimento delle uve messe a riposo nei mesi di settembre ed ottobre, dopo una prima accurata selezione in campagna dei grappoli migliori, più maturi e soprattutto con pochi acini, ed una seconda nel

granaio, per controllarne l'integrità, la maturazione e lo stato di salute. L'uva rimane nel fruttajo dalla vendemmia fino a gennaio, periodo in cui avviene la pigiatura.

- **AFFINAMENTO:** in botti di legno da 20 hl e tonneaux per 3 anni e successivamente in bottiglia per almeno 6 mesi.
- **UVE:** Corvina 65% Rondinella 30% altre autoctone 5%.
- **ZONA DI PRODUZIONE:** vigneti sparsi tra collina e zona pedemontana nell'area del paese di Cengia, e limitrofe, nel cuore della Valpolicella classica.
- **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore rosso granato. Profumo intenso etereo e speziato. Sapore morbido, asciutto e "caldo", con un corpo pieno e vigoroso.
- **CARATTERISTICHE CHIMICHE:** grado alcolico 15,5% vol.
- **GASTRONOMIA:** è ideale per i secondi piatti importanti come arrosti, selvaggina a pelo, grigliate e carni rosse in genere e con formaggi stagionati.
- **SERVIZIO:** va servito ad una temperatura di circa 18/20°.
- **BOTTIGLIA:** Champagnotta da litri 0,75.
- **IMBALLO:** cartoni da 6 bottiglie sdraiate dal peso di ca. 9 kg oppure da 12 dal peso di ca. 18 kg