



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

Vino maturo e complesso ottenuto dalle migliori varietà di Corvina, Corvinone e Rondinella, fatte appassire per 100-120 giorni e vinificate con metodo tradizionale. Matura per lungo tempo in piccoli legni di rovere francese. Un vino importante che rispecchia a pieno il terroir della zona di appartenenza. Adatto a piatti autunnali e invernali come brasati e stracotti ma soprattutto come vino da meditazione. Servire a 18° - 20° in bicchieri ampi.

Nome: Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Origine: Valpolicella Classica (VR)

Varietà: Corvina 55%, Corvinone 35%, Rondinella 10%

Sistema di allevamento: Pergola Veronese

Vendemmia: Manuale

Appassimento: Circa 100-120 giorni

Fermentazione: In tino di rovere slavoniano

Grado alcolico: 16% vol.

Invecchiamento: 36 mesi in barriques. Il 60% in barriques di primo passaggio, il restante 40% in barriques di secondo e terzo passaggio

Affinamento: 8 mesi in bottiglia

Dimensione bottiglia: 8,40 cm (D) x 31 cm (H)

Peso lordo: 1,4 kg

Dimensione cartone: 32 cm (LU) x 25 cm (LA) x 17.5 cm (H)

Peso cartone: 8,4 kg

Contenuto cartone: 6 bottiglie

AZIENDA AGRICOLA PAOLO COTTINI

Fumane (VR)

tel. +39 045 2233198

info@paolocottini.it | www.paolocottini.it

📍 @paolocottiniwinery

📍 Paolo Cottini