

CORTE ZARDINI®

dal 1914

www.cortezardini.it



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G.

PRODUZIONE.

Il nostro Amarone nasce dalle migliori uve dei nostri vigneti posti tra 300/400 metri sul livello del mare e accuratamente a riposo in cassetta per l'appassimento controllato per oltre 120 giorni.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA.

L'affinamento lungo e paziente in legno francese in tonneau e almeno sei mesi di riposo in bottiglia rendono il vino generoso con sentori di frutta rossa.

Eleganza, potenza lo contraddistinguono ma nel contempo si presenta con un equilibrio elegante, armonico piacevole anche come vino da meditazione.

ALCOOL.

15 - 16%.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO.

Mescere almeno 2 ore prima, da servire a 20 °C.