

CORTE ZARDINI®

dal 1914

www.cortezardini.it



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

PRODUKTION.

Der Amarone wird aus den besten Trauben unserer Weinberge hergestellt, die zwischen 300-400 Meter über dem Meeresspiegel liegen und die zum kontrollierten Trocknen für mehr als 120 Tage sorgfältig in Kisten ruhen.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG.

Der lange und geduldige Ausbau in französischen Holzfässern und die mindestens sechs Monate in der Flasche ergeben einen großzügigen Wein mit Noten von roten Früchten. Von Eleganz und Kraft gekennzeichnet präsentiert er sich aber zugleich mit einer eleganten Balance, angenehm harmonisch auch als Meditationswein.

ALKOHOLGEHALT.

15 - 16%.

GENUSSEMPFEHLUNG UND SERVIERTEMPERATUR.

Mindestens 2 Stunden vor dem Servieren dekantieren,
Trinktemperatur 20 °C.