

La Vineria

di Montepulciano

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

VITIGNI: CORVINA VERONESE 30%, CORVINONE 30%,
RONDINELLA 30%, OSELETA 10%

GRAPES: CORVINA VERONESE 30%, CORVINONE
30%, RONDINELLA 30%, OSELETA 10%

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO: 50 MESI IN BOTTI DI
ROVERE DI SLAVONIA A TOSTATURA LEGGERA. ALMENO 6
MESI IN BOTTIGLIA

AGING: 50 MONTHS IN LIGHT TOASTED SLAVONIAN
OAK BARRELS. AT LEAST 6 MONTHS IN THE BOTTLE

ESAME VISIVO: ROSSO RUBINO
PROFONDO E LUMINOSO

COLOR: DEEP AND BRIGHT RUBY RED

ESAME OLFATTIVO: SENTORI AROMATICI,
CONFETTURA DI FRUTTI ROSSI, SPEZIE E
NOTA DI TOSTATURA

AROMA: AROMATIC HINTS, RED FRUIT JAM, SPICES
AND ROASTING NOTE

ESAME GUSTATIVO: CARNOSO E RICCO
TRATTO TANNICO, LUNGHEZZA SEGNATA
DA RIMANDI FRUTTATI, POTENTE E
RAFFINATO NELLA BEVA

TASTE: FLESH AND RICH TANNIN TREAT, LENGTH
MARKED BY FRUITY REFERENCES, POWERFUL AND
REFINED DRINK

