

Amarone della Valpolicella Docg Rocca Sveva

ROCCASVEVA



ROCCASVEVA

LE ECCELLENZE



Uve

Corvina, Rondinella e Molinara

Vinificazione e affinamento

Le uve raccolte a mano restano ad appassire almeno 3 mesi. Il mosto-vino termina la fermentazione in recipienti d'acciaio. Dopo la maturazione in botti grandi di rovere per almeno 24 mesi, segue affinamento in bottiglia

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo

Si presenta ampio, caldo e morbido, con un tannino armonico e vellutato, di lunga e piacevole persistenza

Sapore

In bocca si presenta corposo ed equilibrato con una leggera nota balsamica di tiglio e salvia. Una straordinaria combinazione di profondità gusto- aromatica e pienezza di sorso

% Alcool 15%

Temperatura di Servizio 16-18°C. in calici molto ampi. È consigliabile versarlo in un decanter alcune ore prima della degustazione per favorire l'ossigenazione e quindi la resa dei profumi

PREMI & RICONOSCIMENTI



SILVER
INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE
2018



SILVER
DECANTER
WINE AWARDS
2018



BRONZE
INTERNATIONAL WINE
& SPIRIT COMPETITION
2018



ROSSO
THE WINE
HUNTER
2018



92 PUNTI
5 STAR WINES
THE BOOK
2018



BIBENDA (A.I.S.)
2018



GUIDA AIS
VINETIA 2018