

# Amarone della Valpolicella Docg Rocca Sveva

## 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



VINI BUONI  
D'ITALIA  
2019



BIBENDA (A.I.S.)  
2019



GUIDA AIS  
VINETA 2019



SILVER  
INTERNATIONAL  
WINE CHALLENGE  
2018



SILVER  
DECANTER WORLD  
WINE AWARDS  
2018



BRONZE  
INTERNATIONAL WINE  
& SPIRIT COMPETITION  
2018



ROSSO  
THE WINE  
HUNTER  
2018



92 PUNTI  
5 STAR WINES  
THE BOOK  
2018