



Un vino prezioso di antica tradizione veronese. Le uve raccolte a mano sulle colline della Valpolicella restano in appassimento sui graticci per circa 3 mesi. La maturazione si completa in botti di rovere e dura 24 mesi. Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo fruttato con sentori di ciliegia, amarena, frutti di bosco, cioccolato.

An opulent wine solidly within the classic Verona tradition. The grape clusters are hand-picked from hillside vineyards in Valpolicella and placed to dry for three months in special drying lofts. The Amarone then ages at least 24 months in fine oak casks. Deep ruby red in color with garnet highlights. Very fruity with hints of cherry, black cherry, wild berry fruit, chocolate.

Uve / Grapes

Corvina, Molinara, Rondinella

Vinificazione e affinamento / Vinification and maturation

In fermentini con successiva maturazione in tradizionali botti di rovere.
In specialised fermenters, then a maturation in traditional large oak casks.

Alcool / Alcohol

14,5 %

Temperatura di Servizio / Enjoy at 18°C.

“Il vino è poesia in bottiglia” · “Wine is bottled poetry”

Robert Louis Stevenson