



Grazie ad un processo esclusivo il vino Valpolicella viene ripassato sulle bucce dell'Amarone. Il risultato è un vino elegante, avvolgente, di grande struttura con persistenti aromi di frutti di bosco, tannini soffici, complessità e profondità. Un ottimo complemento per ogni piatto a base di carni rosse, pollame, selvaggina o formaggio.

This is a wine made by a unique process where the Valpolicella wine is fermented on the less of the Amarone. The result is a warm, full-bodied, elegant wine with lingering flavors of dark red and black fruit, soft tannins complexity and depth. A wonderful addition to any red meat dish, chicken, game or cheese.

 *Uve / Grapes*

Corvina, Corvinone, Rondinella
Corvina, Corvinone and 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*

13 %

 *Temperatura di Servizio / Enjoy at*
14-16°C.

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

Robert Louis Stevenson